

Oeconomia: Arborum fructiferarum cultura. Systemata & methodi 284.

# Pomologisches
## theoretisch-praktisches
# Handwörterbuch,
oder
## Alphabetisches Verzeichniß

aller nöthigen Kenntnisse sowohl zur Obstkultur, Pflanzung, Veredlung, Erziehung, Pflege und Behandlung aller Arten Obstbäume, und der ökonomischen Benutzung ihrer Früchte rc. als auch zur Beurtheilung und Kenntniß der vorzüglichsten bisher bekannten Obstsorten aller Arten und ihrer Classification rc.

---

Von

J. L. Christ,

Erstern Pfarrer zu Kronberg an der Höhe, bey Frankfurt am Mayn, der Königl. Churfürstl. Landwirthschaftsgesellschaft zu Zelle, und der Königl. Preuß. Märkischen ökonomischen Gesellschaft zu Potsdam Mitgliede.

---

Mit fünf Kupfertafeln.

---

Leipzig,
bey Voß und Compagnie.
1802.

# Vorbericht.

Ich glaube nicht, eine undankbare Arbeit unternommen zu haben, daß ich dasjenige, was zur Obstbaumzucht, zur Sortenkenntniß, zur Behandlung und Benutzung des Obstes ꝛc. gehöret, in eine alphabetische Ordnung gebracht habe und zur leichtern Auffindung mancherley pomologischer Gegenstände und zu Ersparung vieler Bücher in dieser Wissenschaft dieses Werk in einem Band liefere. Nicht nur dem Dilettanten wird es willkommen seyn, der vielleicht nicht Zeit hat, nicht in der Lage ist ꝛc. die Pomologie systematisch zu studiren, oder sie nach ihrem ganzen Umfang zu erlernen, der vielleicht nur in diesem, oder jenem Theil einen sichern Wegweiser wünschet, der etwa nicht viele Bücher deswegen sich anschaffen mag ꝛc. sondern auch dem wirklichen Pomologen wird es nicht unangenehm seyn, so, wie fast jedem Garten- und Obstfreund, wenn er zumal zugleich Oekonom ist. Ich habe die neuesten Entdeckungen in dieser Wissenschaft beschrieben, und geprüft mitgetheilt. — Von der Menge der Obstsorten von allen Geschlechtern und Arten habe ich die möglichst zuverlässige Beschreibung einer jeden gegeben, daß man sie auch ohne ausgemalte Kupfer wird kennen lernen und prüfen können. Die Schriftsteller, welche davon geschrieben haben, sind bey jeder Sorte angeführet. Was bey dem Kernobst die ältern Autoren, zumal die gegenwärtig nicht mehr gesucht werden, betrift, so habe ich, um der Kürze und des Raums willen, meist nur den Manger angeführet, der die Sammlung derselben gemacht hat. Unter den neuern sind Abbreviaturen: T. O. G. [der teutsche Obstgärtner, Sicklers noch fortlaufendes Journal.] Pom. Franc. [Pomona Franconica.] Pom. Austr. [Pomona Austriaca.] Mein Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre von 1797. Die Handbuch Beyträge, so unter der Presse sind, und zu gleicher Zeit mit diesem Wörterbuch herauskommen. — Da es ein teutsches Wörterbuch ist, so habe ich auch gewöhnlich nicht die französischen, englischen, italienischen ꝛc. Namen der Obstsorten — die Pfirschen allermeist ausgenommen —

vorangesetzt, sondern man wird sie in der teutschen angenommenen und üblichen Uebersetzung finden, es wäre denn, daß der Name aus einer fremden Sprache so gäng und gäbe wäre, daß er als naturalisirt angenommen heißen könnte, und der teutsch übersetzte Name einem Freund der Pomologie übelklingend schiene, oder die Uebersetzung einer Umschreibung nöthig hätte. So wird man z. B. die Birne **St. Germain** nur unter dem Buchstaben G bey den Birnen finden, und nicht unter **Hermannsbirn**, da man auch den Ort St. Germain in der Geographie nicht unter dem Namen **Hermannsdorf** finden würde. Hierbey schiene mir zweckdienlicher, die mancherley Obstsorten nicht vermischt unter einander in **demjenigen** Buchstaben zu beschreiben, unter welchen sie eigentlich fielen; sondern ich habe die mancherley Sorten Obstes unter ihrem Geschlechts- und Familiennamen und in einem gleichsam eingeschalteten Alphabeth aufgeführet. So stehen z. B. alle Aepfelsorten unter dem Geschlechtsnamen **Apfel**; alle Birnnamen unter **Birn** ꝛc. Dabey aber stehen sie unter ihren Familiennamen, — wenn nämlich solche ausdrücklich der Benennung mit anhängen, z. B. die **Renetten** unter **Renetten**, die **Bergamotten** unter **Bergamotten**, wenn sie nämlich ausdrücklich also gewöhnlich benennet werden. Auch habe ich selbst die gewöhnlichen Sortennamen **einer** Obstfamilie wieder in stillschweigender alphabetischer Ordnung folgen lassen und zur bequemern Auffindung stehen oben bey den Seitenzahlen diese eingeschalteten Alphabete in ihrer Folge eingeklammert angezeigt, Aepfelsorten ꝛc. (A) Calvillen ꝛc. (C), Bergamotten ꝛc. (B). Wo eine Abänderung nöthig schiene, wie z. B. bey den Pfirschen, bey den Kirschen ꝛc., so ist solches in der vorläufigen Abhandlung über jede Geschlechtsarten erklärt. — Bey Uebersetzungen von Namen aus fremden Sprachen, oder bey mehrern bekannten Namen einer Obstsorte wird häufig das Wörtlein **siehe** (s.) zurecht weisen.

Der neuesten — oft übertriebenen — Orthographie wollte ich mich in diesem Wörterbuch nicht bedienen, da es sonst für die meisten Leser mühsamer zum Nachschlagen hätte seyn können.

Der Verfasser.

Sr. Hochfürstlichen Durchlaucht

Herrn Landgrafen,

# Prinzen Ernst von Hessen-Philippsthal,

Dem preißwürdigen Beförderer der Landwirthschaft und Obstkultur.



Dem

Hochwohlgebohrnen Freiherrn,

BARON

JOSEPH HORVÁTH VON PALOTSA,

Herrn von Palotsa ꝛc. ꝛc.

Dem verdienstvollen Beförderer der Obstkultur in Ober-Ungarn:

Sr. Hochwohlgebohrnen Exzellenz

# Freiherrn von Berg,

Hofgerichtspräsidenten, wirklichen Staatsrath und Ritter

in Riga,

Dem Liebling Pomonen in Lieflands

Und

Dem Hochwohlgebohrnen Reichs-Freiherrn,

Fürstlich-Hessen-Casselschen Major

# Carl Truchseß von Bettenburg,

## Wetzhausen ꝛc. ꝛc. in Franken,

Dem grösten Kirschen-Pomologen unserer Zeit:

Zum Zeichen der innigsten Verehrung gewidmet

von dem Verfasser.

# A.

**Aberzähne**, heißen im Weinbau oder bey Wartung der Traubenstöcke die Seitenschossen, die aus dem Winkel zwischen dem Blatt und der Rebe hervorwachsen. Sie entziehen der Rebe den Saft, den sie entweder in ihrer ersten Jugend zu ihrer Verstärkung nöthig hat, oder bey ihrer Tragbarkeit den Trauben zuführen soll, und müssen daher fleißig ausgebrochen werden. In manchen Weingegenden heißt man es den Geiz.

**Ablactiren, Absäuglen, Absaugen**, Greffer par approche — ist eine der ältesten Pfropfungsarten, die zwar ihre gewisse Vorzüge hat, jedoch nicht häufig in Uebung ist, und nur in gewissen Gegenden, wie z. B. im Münsterschen, und allda hauptsächlich zu Veredlung der Kirschen. Das Gerathen dieser Veredlungsmethode ist zwar fast sicherer, als bey den drey vornehmsten, dem Oculiren, Copuliren und Pfropfen, jedoch stehet es denselben nach, theils weil es in einer wohleingerichteten Baumschule nicht wohl statt findet, allzuvielen Raum versperret, eine Unordnung in den Reihen macht und mehrere Ungemächlichkeiten desfalls mit sich führet, theils weil man die Wildlinge nicht nahe bey der Erde dadurch veredlen kann, sondern in einer gewissen Höhe des Schafts, dadurch aber dem Stamm ein Mißstand verursachet wird, der zwar bey solchen wegfällt, die zur Krone können durch Ablactiren gepfropfet werden. Die verzeichnete Figur I. Taf. I. wird die Manipulation und Verfahrungsweise näher versinnlichen. Die ganz einfache Methode ist diese: man setzet zu einem Mutterbaum, oder erwachsenen oder alten Baum von edler Sorte, welchen man fortpflanzen will, starke Wildlinge, entweder im Herbst, oder Frühjahr. Sollen nun die Wildlinge mit der Sorte des Baums veredelt werden, so plattet man in einer Höhe, die sich zum Ast schicket, einen jeden ab, wie zum gewöhnlichen Pfropfen, und macht eben so den Spalt hinein. Dann beuget man einen Ast von dem edlen Baum herunter, und schneidet das daran befindliche junge Reis, den Trieb vom vorigen Jahr, da, wo es in den Spalt kommen soll, keilförmig zu, wie beym Spaltpfropfen, auf beyden Seiten, doch natürlich mit dem Unterschied, daß der keilförmige Zuschnitt unten etwas stumpf erscheine, weil das Reis noch an dem Zweig bleiben muß. Man leitet es sodann in den Spalt, und zwar so, daß es oben ein wenig weiter einliege, als beym Spaltpfropfen. Ist der Zweig an dieser Stelle etwas dicker, und will sich daher nicht gut behandeln lassen, so schneidet man längs demselben, da, wo er am Wildling druckt, ein gutes Stuck Rinde und Holz weg, dann kann man ihn leichter einfugen und gerader aufsetzen. Nach diesem wird die Pfropfstelle wie gewöhnlich umbunden, daß der Zweig nicht losreißen oder sich verrücken konne: beschmiert es mit der Baumschmiere, Baumkütte oder Baumwachs, da sodann der eingebundene Zweig bald einwachsen und sich um desto leichter mit dem Wildling vereinigen wird, da derselbe stets noch Zufluß an Säften von dem Mutterbaum hat. Im folgenden Herbst wird der Verband wieder gelöst und der mit dem aufgesetzten Reise noch verbundene untere Zweig ganz nahe an der Pfropfstelle sauber abgeschnitten.

Man ist aber bey dieser Pfropfart des Ablactirens nicht an das Frühjahr gebunden; man kann sie mit eben so gutem Erfolg auch im Winter und Sommer anwenden. Nur darf man es im Sommer nicht so lange anstehen lassen, bis die dazu bestimmten Zweige ihr Wachsthum bald vollendet haben. Im übrigen hindert es nichts, wenn auch schon die aufgesetzten Zweige geöffnete Blüthen, angesetzte Früchte, oder auch fingerslange neue Triebe haben; es schlägt darum nicht fehl. Man kann auch den Wildling, so bald er im Frühjahr an seinen Standort gesetzet ist, sogleich ablactiren, ohne es erst abzuwarten, bis er sich eingewurzelt hat.

Man kann ferner den Reisern ihre ganze Länge lassen, und auch solche aufsetzen, die über eine Elle lang sind.

Hat man den Mutterbaum und den Wildling nicht schicklich beysammen stehen, so kann man auch mit einem blos abgebrochenen und in die Erde bey dem Wildling eingesteckten Ast oder Zweig auf ähnliche Art ablactiren, als wenn es der bewurzelte Baum wäre. Jedennoch ist dabey ein und anderes zu bemerken, wenn es eben so glücklich, als mit dem bewurzelten Mutterbaum gehen soll. Man muß 1) einen Zweig zum Beystecken statt des Mutterbaums nehmen, an dem altes, zwey- oder dreyjähriges Holz



ist

ist und nicht einzelne bloße Sommertriebe; denn sie bleiben länger grün, und können das eingesteckte Reis besser und länger durch den Saft, den sie aus der Erde ziehen, ernähren, als blos eingesteckte Sommerlatten und einjährige Reiser; 2) muß nicht nur der Wildling schon eingewurzelt seyn und also bereits ein Jahr wenigstens gestanden haben, sondern man muß auch das keilförmig geschnittene Reis in den Spalt des Wildlings mit mehrerer Genauigkeit und so einlegen, daß Rinde auf Rinde so viel möglich paßt, und mehrere Saftfugen auf beyden einander berühren, als bey einem bewurzelten Mutterbaum. Denn da freylich bey dem eingesteckten Zweig kein solcher Nachsatz von Safttrieb ist, als bey einem bewurzelten Baum, so muß der Safttrieb des Wildlings, wie bey dem gewöhnlichen Pfropfen, das hauptsächlichste thun, und das eingesteckte Theil des Zweiges erhält das Pfropfreis nur frisch. Um nun aber den Keil an demselben recht wohl einpassen zu können, muß man das Ende des eingesteckten Zweiges dazu nehmen, das wegen seiner Dünne und Biegsamkeit sich am besten dazu schickt; 3) muß dieses Ablactiren mit dem eingesteckten Zweig nur zur Zeit des Pfropfens im Frühling geschehen. Denn hier muß der Safttrieb des Wildlings gleich Anfangs das Seinige thun.

Man hat nun verschiedene künstlichere Arten von Ablactiren erfunden, und die Veränderungen der Einschnitte können verhundertfältiget werden: Du Hamel hat in seiner Abhandl. von den Obstbäumen 1. Th. S. 21. vier Arten von Ablactiren auch in Zeichnung vorgestellt, welche aber sämmtlich auf eines hinauslaufen. Wer nun gerne in der Baum-Erziehung spatzieren gehet, und durch Umwege zum Ziel gelangen will, kann sich mit allerhand Veränderungen vergnügen. — Uebrigens erhellet aus dieser Pfropfungsart, warum sie Ablactiren oder Absäuglen genennet wird, weil nemlich das junge auf einen andern Stamm gebrachte Reis die Muttermilch oder den mütterlichen Saft noch so lange genießt, bis es in dem fremden Stamm angewachsen, und des fremden Safts gewohnt worden, da es denn nachher abgesetzet wird.

Ablauben der Obstfrüchte — entblößen von den bedeckenden Blättern, um sie von der Sonne röthen zu lassen, so besonders bey den Pfirschenspalieren geschiehet, darf nicht eher geschehen, als ohngefehr zehn bis zwölf Tage vor ihrer völligen Zeitigung, und dieses nur nach und nach, damit die Früchte nicht auf einmal den Sonnenstralen ausgesetzt werden, so daß sie erst drey bis vier Tage vor ihrer gänzlichen Zeitigung völlig entblößet sind. — Werden sie in dieser Zeit bisweilen mit Wasser besprengt, so erhöhet solches ihre Farbe: und wenn man ein artiges Spielwerk machen und eine Figur oder einen Buchstaben darauf bilden will, so darf man nur solche Figur oder Buchstaben in Papier ausschneiden und über die Sonnenseite der Pfirsche binden, so wird das Offene durch die Sonne roth gefärbt und das bedeckte Theil blaß oder gelb bleiben.

Abplatten — heißt nach der Gärtnersprache ein Reis, oder einen Ast oder Stamm, gerade und flach (horizontal) abschneiden, (Taf. I. fig. 2. a) es seye mit der Säge, oder dem Messer, im Gegensatz vom schrägen und länglichen Schnitt, oder dem sogenannten Rehfußschnitt, (Taf. I. fig. 2. b) der oben scharf und gleichsam schneidend zuläuft, oder, mit dem Mathematiker zu reden, mehr oder weniger scharfe Winkel macht. — Wenn man einen Ast abplattet, der an der Platte verheilen und mit Rinde überwachsen soll, so muß dieselbe nicht nur mit dem Messer glatt und fein geschnitten, sondern auch mit irgend einer Baumsalbe, Kütt oder Baumwachs überschmieret und nach Erfodernis verbunden werden, damit Regen und Witterung keine Fäulniß ansetze.

Die Abrikose, Abricot, die Frucht des Abrikosenbaums — wird von den meisten Obstliebhabern sehr geschätzt und nach der Pfirsche in den Rang der Obstfrüchte gesetzet. Ihre Güte wird vorzüglich, wenn ihr Fleisch nicht weich, sondern etwas härtlich, mit reichem Saft und von einem erhabenen Geschmack bey der Größe der Frucht ist, und nie melbig wird. Schon dem Auge empfiehlt sich die Schönheit dieser hochgelben in der Sonne öfters gerötheten Frucht zum Genuß. Diejenigen Sorten, welche zum Melbigwerden geneigt sind, wie die kleine und große Frühabrikose, müssen zum frischen Genuß in dem rechten Zeitpunkt, nemlich einen oder zwey Tage vor ihrer vollkommensten Reife, die am Stiel leicht erkannt werden kann, (da sie am längsten hart und grünlich bleiben,) abgenommen werden, und also auf dem Lager an einem nicht allzuwarmen Ort nachreifen. Diese Aufmerksamkeit auf die Zeitigung solcher Abrikosen ist desto nöthiger, jemehr der Baum der Sonne ausgesetzet ist. — Sodann dürfen diese Früchte insgesammt nie in solcher Tageszeit gepflückt werden, wenn sie vom Sonnenschein erwärmet sind, sondern es soll morgens geschehen, da sie noch kühl und frisch sind, als welches einen sehr großen Einfluß auf ihren Geschmack hat. — Je älter ein Abrikosenbaum wird, desto besser und schmackhafter werden seine Früchte, wenn anders derselbe nicht in seiner Cultur vernachlässiget wird.

Außer dem frischen Genuß dienen die Abrikosen nicht nur für Reichere zu allerhand delikaten Confituren, sondern sie können auch bey einem Ueberfluß an diesen Früchten mit Vortheil wie Pflaumen getrocknet werden. (S. Obsttrocknen.)

Der Abrikosenbaum — stammt aus einem warmen Himmelsstrich von Asien her, und

wurde

wurde zuerst aus Armenien zu den Zeiten der Siege Alexanders nach Griechenland und Epirus gebracht und von den Römern von da nach Italien verpflanzt, daher heißen sie armenische oder epirische Aepfel, Malum Armeniacum, Epiroticum, oder Orbiculatum. Auch wurden sie mehr Mala praecocia, wegen ihrer frühen Reife, genannt. Zu Rom wurden sie erst dreyßig bis vierzig Jahre nach Christi Geburt ein wenig gemein, und seitdem hat man deren in Europa verschiedene Arten gezogen.

Er macht in der Pomologie unter den Obstbäumen ein eigenes Geschlecht, ob ihn schon der Ritter Linne wegen seiner Blüthe zu dem Pflaumenbaum geordnet hat und ihn nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Classe gesetzet, die er Icosandria Monogynia nennet, so diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche zwanzig bis dreyßig dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und einen einzigen Staubweg haben. — Der große Naturforscher beschreibt ihn also: Prunus (Armeniaca) floribus sessilibus, foliis subcordatis, d. i. Prunus mit festsitzenden Blumen und fast herzförmigen Blättern. Diese sind fünfblättrig, und folgen auf dieselbe große, rundliche, gelbe und fleischige Früchte, welche einen Kern enthalten, der mit einer steinartigen harten Schale umgeben ist.

Der Abrikosenbaum wird nicht über 25 bis 30 Fuß hoch und macht eine ausgebreitete Krone. Sein Holz ist sehr brüchig, daher man seine hochstämmigen Bäume so setzen muß, daß sie die Sturmwinde nicht greifen können. Er breitet seine Aeste weit aus, und macht seine Krone licht. Die Sommerschossen haben eine glänzende Rinde, die gegen die Sonne roth und gegenüber grünlich sind, mit verschiedenen Puncten bestreuet. Die Blätter sind herzförmig, schön grün, stark gezahnt, und haben lange schwache Stiele. — Der Baum liebt einen trockenen, warmen, lockern und guten tiefen Boden und eine sonnenreiche Lage. Denn da die Abrikosen, so wie auch besonders die Pfirschenbäume ausländische Gewächse sind und aus einem heißen Himmelsstriche herstammen, so folget und zeigt die Erfahrung, daß man sie in unsern kältern Gegenden nothwendig an einer Lage, da die Sonne stark wirken kann, erziehen müsse, wenn man von dieser Art Bäume schöne und wohlschmeckende Früchte erwarten will: doch ist ihnen die Lage gegen Morgen, oder zwischen Morgen und Mittag die angemessenste. Bey kalten Wintern gehen viele hundert Abrikosenbäume schlafen, und weil dieser Baum auch sehr frühe und schon im Februar und März blühet, so ist auch seine zarte schöne und röthliche Blüthe den Frühlingsfrösten gar häufig unterworfen. Es ist daher gut, wenn man den Baum so setzen kann, daß ihn zur Winterszeit die Morgensonne nicht erreicht, damit, er sowohl nicht so frühe austreibe, als auch der Frost, wenn er ja getroffen ist, nicht so schädlich werde, da bekannt ist, daß wenn die Sonne ein verfrorenes Gewächs bescheint und also schnell aufthauet, solches sicher verdorben ist, indem seine vom Frost erstarrten Saftgefäße durch den Sonnenschein plötzlich ausgedehnt und zersprenget werden, da hingegen andere, die nach und nach im Schatten, oder am besten durch Regen aufthauen, viel besser davon kommen, und ihnen oft der Frost ganz unschädlich gewesen; deswegen ist es sehr rathsam, daß man einen solchen vom Frost getroffenen Baum in seiner Blüthe, ehe die Sonne aufgehet und ihn bescheinen kann, vermittelst einer Gießkanne wohl mit Wasser bespritze, wodurch viele hundert Blüthen gerettet werden. — An Mauren und Spalieren kann man die Blüthe der Abrikosenbäume wider den Frost bequem schützen, durch vorgehängte Strohmatten oder Decken, die des Abends, wenn es Gefahr hat, vorgehänget und des Tages wieder aufgerollet oder abgenommen werden, oder durch den Frostableiter. (S. Frostableiter.)

Allein das Bedecken der Abrikosenspaliere mit Strohmatten und dergl. den Winter hindurch, um sie wider die Kälte zu schützen, ist schlechterdings nicht rathsam. Die Bäume werden dadurch verzärtelt, die Nässe und Feuchtigkeit, die sich hinter den Decken hält, und aus Mangel der frey zutretenden Luft nicht abtrocknen kann, legt eben den Grund zum Verfrieren, anderer Nachtheile solcher Bedeckungen nicht zu gedenken. Man hat daher eine Menge Beyspiele bey kalten Wintern, daß solche bedeckte Bäume allermeist erfroren sind, da andere unbedeckte in eben der Lage des Gartens gesund geblieben.

Der Abrikosenbaum trägt seine Früchte vornehmlich am jungen vorjährigen Holz, an welchem die Blüthe und Frucht unmittelbar aus den Augen hervorbrechen, oft aber auch an kleinen Fruchtträgern an zwey= oder dreyjährigem Holz, jedoch aber am meisten an den jungen Trieben vom vorigen Jahr. Er ist so fruchtbar und setzet so häufige Früchte an, daß man ihrer im May und weiterhin eine ziemliche Anzahl öfters abnehmen muß. — Die Abrikosen haben ein weit lockeres Gewebe, als die Aepfel und Birnen, welcher Umstand ihren schönen Geschmack erhöhet, zugleich aber auch verursacht, daß sie sich nicht lange halten, und kein Obst so geschwind durch die Fäulniß vernichtet wird, als diese Frucht.

Was die Erziehung und Fortpflanzung der Abrikosen betrift, so werden sie entweder auf ihre eigene Kernwildlinge, oder auf Pflaumenstämme veredelt, und zwar am allerzuträglichsten, auf die Zwetsche. Abrikosen auf Abrikosen= oder auf Mandeln= oder Pfirschkernwildlinge zu veredeln, ist nicht rathsam,

sam, nicht nur, weil sie gegen den Frost zärtlicher werden, sondern auch weil diese Art Bäume am meisten dem Harzfluß unterworfen ist. Es kann aber bey ihrer Erziehung nicht anders seyn, als daß ihnen manche Wunden müssen verursacht werden. Zudem hat schon für sich der Abrikosenbaum einen heftigen Safttrieb, welcher denn auf solchen Grundstämmen noch unbändiger wird. Aber das Veredlen auf die Hauspflaume oder Zwetsche ist sowohl sicherer, als für die Gesundheit und Dauer des Baums dienlicher. Vorzüglich aber ist bey denselben entweder das Copuliren im Herbst bis zum Neujahr, oder noch sicherer das Oculiren auf das treibende Auge um Johannis, da bey dem Oculiren auf das schlafende Auge die vor Herbst eingesetzte Augen den Winter hindurch vieler Gefahr ausgesetzt sind, die Augen mit dem Keim zu verlieren, wenn auch der Schild auf das schönste angewachsen ist. Das Mißlichste aber sind die Frühlingsfröste, die die eingesetzten Augen, welche sehr frühe in den Saft treten, allermeist verderben und schwarz machen, das aber bey denen durch das Copuliren aufgesetzten Reisern und Augen nicht so leicht geschiehet.

Das Pfropfen der Abrikosen weder in den Spalt, noch in die Rinde ist anzurathen. Außerdem, daß diese Veredlungsart vielfältig keinen so gesunden Baum schafft, als das Oculiren oder Copuliren, so ist es bey Pfirschen und Abrikosen unsicherer. Wenn aber diese Art Bäume um Johannis aufs treibende Auge oculiret werden, so erhalten sie oft noch bis Herbst solche starke Zweige, daß viele von ihnen im Herbst, oder Frühjahr können ausgesetzet werden. Diejenigen aber, welche keinen so starken Trieb machen, und mit zarten Zweigen in den Winter kommen, verfrieren äußerst selten weiter, als an den Spitzen, wenigstens bleiben die zwey untersten Augen gut. Und da sie ohnedem im Frühjahr bis auf etliche Augen müssen abgestumpfet werden, so war dieses allenfallsige Verfrieren im Grunde unschädlich. — Was aber das Copuliren im October, November und December betrift, so zeiget sich, daß diese den Frühlingsfrösten weit mehr ausweichen, als die im Frühjahr copulirte, die bereits im Saft aufgesetzet werden. Denn bey denen im Winter aufgesetzten Reisern tritt der Saft allgemach ein, und sind sie schon durch die Winterkälte etwas abgehärtet worden.

Will man zu hochstämmigen Abrikosen oculiren, so ziehe man, wie bey den Pfirschen, nicht den Schaft aus einem Abrikosenreis, sondern lasse den Pflaumen- oder Zwetschenstamm wohl erwachsen und erziehe ihn zur Krone, und beäugle sodann um Johannis die Kronäste nahe am Stamm mit Abrikosenaugen, so erhält der Baum einen schönern und gesünderen Schaft. — Abrikosenbäume taugen zu Hochstämmen am besten, wenn sie eine gegen die Sturmwinde und sodann gegen Norden geschützte Lage erhalten können.

Der Harzfluß ist bey dieser Art Bäume die gewöhnlichste und tödtlichste Krankheit. Man muß daher theils so viel möglich verhindern, daß man dem Baume keine großen Wunden verursache, keine starken Aeste abschneiden müsse; vielweniger etwas an ihm schneide, wenn bereits sein Saft eingetreten; theils daß man sogleich und jederzeit die Wunden mit dem Baumkütte sorgfältig bedecke, und den austretenden Saft so oft wegnehme, als er in Gummi verdicken will, damit die Stelle nicht ätzend werde und daselbst der Brand ansetze.

Abrikosengeländerbaum — wird nur hauptsächlich auf den Gabelzug, wie der Pfirschengeländerbaum, gezogen. Die Hauspflaume, die Zwetsche ist der beste Grundstamm, worauf die Abrikose kann veredelt werden, ob sie schon auch auf Wildlinge vom Abrikosenkern gut thut, aber bey ihrem ohnedem heftigen Trieb noch schärfer treibt. Die beste Veredlungsart dazu ist das Oculiren, wenn man zwey Augen auf die zwey einander gegen über stehenden Seiten des Wildlings einsetzet, so kann man sogleich im ersten Jahr die Gabelform haben. Erwächst aber nur ein Auge oder ist nur eins eingesetzt worden, so wird der Zweig, wie bey den Pfirschen, auf zwey oder vier gute gegen über stehende Augen abgeschnitten, und die zwey Hauptäste daraus erzogen. So bald sie hinreichend lang erwachsen sind, werden sie nach der Länge wagerecht anspalieret. Auf den nächsten Frühjahrsschnitt, der noch im Februar oder Anfang März geschehen muß, weil dieser Baum sehr früh in Saft tritt, werden die nach der Länge wagerecht angebundenen regelmäßigen Zweige auf zehn bis zwölf Zoll verkürzet, je nachdem es ihre Stärke erfodert, sie länger zu lassen. Wenn nun im folgenden Sommer jeder von diesen verkürzten und wagerecht geleiteten Zweigen seine Schosse treibt, so müssen abermals die vorn und hinten herauskommenwollenden und überhaupt alle unregelmäßig stehenden Triebe ganz frühzeitig abgezwickt, die regelmäßigen aber den ganzen Sommer über wagerecht geleitet und angeheftet werden. Wünschte man aber etwa eine leere Stelle noch diesen Sommer zu bekleiden, so kann auch wohl ein nahe stehender Zweig im May oder Anfang des Junius an seiner Spitze abgezwickt und dadurch veranlaßt werden, an die Lücke einen Zweig zu treiben, der aber in seiner natürlichen Länge fortgeleitet und allererst beym nächsten Winterschnitt gehörig verkürzt werden muß. — Auf diese Weise wird nun der Baum behandelt, bis er seine Gestalt erreicht, und seine Stelle bekleidet, folglich seine Tragzeit nun vorhanden ist. Indessen bedürfen auch noch die tragbaren Abrikosenzwergbäume alle Jahre ihren förmlichen Schnitt, vorzüglich weil

sie

sie am jungen Holze tragen; denn es müssen sowohl die unnützen neuen Zweige weg, als auch immer neues Fruchtholz nachgezogen werden. Im Sommer müssen die unbrauchbaren und unregelmäßigen Triebe abgezwickt werden, und zwar schon im May, damit nicht die Zweige dem Baum unnöthig den Saft verzehren, ihn in Verwirrung bringen, und durch nachher vermüßigte Hinwegschneidung ihm unnöthige Wunden gemacht werden. Nie muß man aber dabey vergessen, allenthalben am Baum eine überflüssige Anzahl regelmäßiger Seitenschosse zu Fruchtreisern aufs folgende Jahr beyzubehalten, damit man beym Beschneiden im folgenden Frühjahr neue Zweige habe, aus welchen man Fruchtreiser fürs folgende Jahr wählen könne. Wo aber aus einem Auge mehr als ein Schoß hervortreibt, und also eine Gabel ist, muß man nie mehr, als einen stehen lassen. Die überall am Baum mit Fleiß in guter Anzahl gelassenen besten und regelmäßigen Seitenzweige aber, und vornehmlich einige aus dem untern Theile des Baums hervorgetriebene gute Schosse müssen bis zum künftigen Schnitt in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet werden. Auch muß man nachher im Sommer die Bäume, so lange sie noch zu treiben fortfahren, öfters durchsehen, und alle nachher aufs neue hervorkommenden Triebe sogleich wegnehmen, und zufälligen Unregelmäßigkeiten abhelfen, aber bey diesem Ausbrechen viele Vorsicht und Ueberlegung anwenden. — Durch den Frühjahrsschnitt aber, der im Februar, ehe die Blüthaugen zu stark und dick werden, geschehen kann, muß das alte und junge Holz in ein gutes Verhältniß gebracht werden. — Man untersucht zuvörderst den vorhandenen Vorrath der vorjährigen neuen Schosse, und wählt von denselben allenthalben an dem Baum eine hinreichende Anzahl der dienlichsten und besten aus, zu Fruchtreisern auf das nächstfolgende Jahr, und behält an jedem im vorigen Winter beybehaltenen wagerecht geleiteten Zweig ein oder zwey Fruchtreiser bey; die übrigen überflüssigen aber schneidet man weg, wie auch alle gar zu schwache Schosse, desgleichen einen Theil der vorjährigen Fruchtreiser, und die etwaigen nackenden und nicht mit jungem Holz versehenen Zweige über einem schicklichern Seitenzweig. Solchergestalt bekommt man Raum, das nöthige junge Holz desto regelmäßiger zu ziehen. Die kleinen Nebenzweige an den ausgewählten jungen Schossen müssen glatt am Holz weggeschnitten und solche selbst mehr oder weniger verkürzet werden, je nachdem sie schwach oder stark sind. Die schwachen müssen kürzer werden und die stärkern länger bleiben. Denn je tiefer man schneidet, desto stärker bekommt man das Holz. Das Verstutzen selbst muß oben mehr erwähnter maßen entweder dicht über einem Holzauge geschehen, oder über einem solchen Blüthauge, das doppelt stehet, davon das eine ein Laubreis giebt. — Endlich müssen zugleich alle die guten kleinen am zwey- oder dreyjährigen Holz sitzenden Augenträger sorgfältig geschonet und nur die alten zu lang hervorstehenden Augenträger, wie auch alles todte Holz und alte Stümmel, rein weggeschnitten werden.

**Abrikosensorten.** — So gering die Anzahl der Abrikosensorten im Verhältniß mit andern Obstarten ist, so schwer ist doch eine systematische Classification derselben. Diejenige, welche bisher statt gehabt, da die Abrikosen in solche

A) mit süßer Mandel und
B) mit bitterer Mandel

eingetheilt worden, ist sehr unvollkommen und gar nicht befriedigend, da dem Auge gar keine characteristischen Kennzeichen dabey angegeben sind, und bey bemeldeter Eintheilung keine Rücksicht auf den Baum ꝛc. genommen ist.

Die bisher bekannten Abrikosensorten sind folgende:

**Die Albergeabrikose.** Abricot Alberge. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. Handbuch.) — Eine kleine, aber vorzügliche Frucht, der Höhe nach etwas breit gedrückt, an der Sonnenseite von dunkelgelber Holzfarbe, mit sehr kleinen röthlichen Puncten, übrigens grüngelblich, von sehr zartem, fast schmelzendem Fleisch, mit vielem erhabenen weinichten Saft, mit etwas bitterlichem Geschmack, der aber nicht unangenehm ist; reift Mitte Augusts. — Der Baum wird groß, hat dünne, glatte, fast völlig rothe und nur auf der Schattenseite etwas weniges grüne Sommertriebe, dicke spitzige, meist einfache Augen, kleine, gegen den Stiel zu, breite Blätter mit einer sehr langen Spitze, die sich auswärts umbiegt. Sie sind stark gezahnt, und an den Zähnen wieder gezahnt. — Wenn die Kerne von dieser Sorte gesteckt werden, so erhält man meist dieselbe wieder.

**Alexandrinische Abrikose**, s. schwarze Abrikose.

**Algierische Abrikose**, s. Portugiesische Abrikose.

**Die Ananasabrikose**, die Bredaische Abrikose. Abricot Ananas, Abr. de Breda. — (Hirschfeld. Handbuch.) — Eine der schönsten und delikatesten Abrikosen, mehr etwas platter als ganz rund, und die tiefe Furche meist schief, daß die eine Hälfte größer ist, als die andere; was aber die sehr großen Stücke betrifft, die der Baum oft häufig trägt, so haben sie meist eine reguläre Furche in der Mitte, die sehr zart und oft kaum merklich ist; auf der Sonnenseite ist sie stark roth getüpfelt, übrigens goldgelb, viele oft hochgelb ohne roth. Das Fleisch ist ganz rothgelb, härtlich, voll edlen ananasartigen Safts und einen ganz vortreflichen Geschmack. Sie wird nicht mehlig, wie sonst die meisten

meisten Sorten. Der Stein ist dick und groß, und hat meist einen doppelten Kern und unterscheidet sich von mehreren, daß er auf der vordern schmalen Seite nicht rundkantig ist, sondern zwey scharfe Kanten hat. Zu Erziehung neuer Sorten oder guter Kernabrikosen sind die Steine dieser Sorte die allerbesten, und man erhält oft die vortrefflichsten Sorten davon. Die Reifezeit der Ananasabrikose ist gegen Mitte Augusts. — Wegen ihrer Delikatesse streben ihr die Ameisen und Wespen außerordentlich nach, und der Nebenstecher macht ihr auch öfters viele Drangsale.

Die Brüsseler Abrikose, s. Abrikose von Nancy.

Die Abrikose aus dem Angoumois, die kleine rothe Frühabrikose. Abricot Angoumois. — (Du Hamel. Miller, die rothe männliche Abrikose. Hirschfeld. Pom. Austr. Pomon. Franc. Handbuch. T. O. G.) — Diese Frucht ist nicht sonderlich groß, doch aber die kleinste nicht unter den Abrikosen. Sie ist mehr länglicher als runder Gestalt, 1 Zoll 5 Linien hoch, und 1 Zoll 4 Linien breit. Die Grundfarbe ist schwefelgelb, welches an manchen Orten mit einer sanften Röthe uberzogen wird, in welcher noch röthere, größere und kleinere Puncte sich befinden. Gegen den Stiel ist sie etwas schmäler. Vom Stiel zum entgegenstehenden Ende wird sie auf der schmalen Seite durch eine ziemlich starke Furche getrennt, die sich im Blüthenpunct endiget, welcher durch eine kleine scharfe Spitze angedeutet wird. Der kurze Stiel steckt in einer engen Vertiefung. Die Schale ist dünne, aber zähe und ist auf ihrer Oberfläche sammetartig. Das Fleisch ist gelb und zart mit zarten Fibern durchzogen, und der Saft nicht uberflüssig, aber von einem angenehmen Geschmack und Parfüm. Der Stein ist länglich, er mißt 10 Linien in der Höhe und 7½ in der Breite. Ihre Reifzeit fällt in die erste Hälfte des Julius. — Der Baum wird ziemlich stark, seine Haupt- und Nebenäste setzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Die Sommertriebe sind dunne und lang und haben eine etwas braune und glänzende Farbe. Das Blatt ist hellgrün, mehr lang, als rund, und hat seine größte Breite in der Mitte, von wo es sowohl gegen den Stiel, als gegen die Spitze zugleich abnimmt.

Die große Frühabrikose. Grand Abricod Naif. Auch in manchen Catalogen Grand royale und die Römische genannt. — (Handbuch. T. O. G.) — Es ist dieses eine sehr schöne und durch ihre Flecken sich kenntlich machende Frucht. Sie weicht wenig von der Zirkelrunde ab, ob sie schon etwas länglich aussieht. Ihre Höhe hat 1 Zoll 9 Linien und ihre Breite und Dicke 1 Zoll 8 Linien. Vom Stiel herabwärts wird sie durch eine starke Furche getheilt, die, wenn sie reif wird, leicht aufspringt und den Stein entblößt. Unten am Ende hat sie ein scharfes Spitzchen, welches die Blüthe abgestoßen hat. Die Vertiefung am Stiel ist groß und geräumlich; der Stiel ist kurz und dick, und geht kaum eine Linie über dieselbe hinaus. Die Grundfarbe der Frucht ist hellgelb, hat an der Sonnenseite viele große und kleine dunkel- und hellrothe Puncte, auch wohl größere Flecken, die ins Violette zu schimmern scheinen und ist sehr sammetartig anzufühlen. Das Fleisch ist zart und fest und mit zarten Fibern durchwebt. Die Haut ist stark, läßt sich gut abziehen. Der Saft ist in Menge vorhanden, und von süßem und angenehmem Geschmack. Der Stein ist oben und unten ziemlich platt, nur daß unten eine kleine scharfe Spitze aufsitzt und hat zwey starke Furchen. Die Frucht reift mit Anfang des Julius. — Der Baum ist sehr tragbar und von mittlerer Stärke, hat aber einen guten Wuchs. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an; die Sommertriebe sind lang und dünne und auf der Sonnenseite braunroth, auf der andern meergrün. Das Blatt ist mehr als länglich und hat seine größte Breite in der Mitte seiner Länge, und läuft nur gegen den Ausgang etwas gedehnter zu, als gegen den Stiel, wo es sich kürzer anrundet, dort setzt es aber auch noch eine lange scharfe Spitze auf. Auf dem Rande ist es stumpf gezahnt, und seine Farbe dunkelgrün.

Die kleine Frühabrikose, die Muskatellerabrikose. Abricot precoce, Abricot hatif musqué. — (Du Hamel. Pom. Franc. T. O. G.) — Dieses ist die kleinste unter den veredelten Abrikosen, und mehr platt als lang, nemlich 1 Zoll 10 Linien breit und 1 Zoll 7 Linien hoch. Sie hat vom Stiel herabwärts eine Furche an der schmalen Hälfte herunter, die anfangs stark ist, aber nach und nach immer schwächer wird, und sich endlich an dem kleinen schwärzlichen und harten Blüthenpünctchen, dem Stiele gegenüber, endiget. Der Stiel ist, wie gewöhnlich bey den Abrikosen, sehr kurz. Die Haut ist hellgelb, und scheint vom Stiele herab mit einem dunklern Gelb straligt abzuwechseln. Die Seite an der Sonne ist etwas dunkler gelb gesprengt. Sie hat eine sehr zarte Wolle und läßt sich sehr sanft anfühlen. Das Fleisch ist außerordentlich zart rothgelb, voll angenehmen süßen Safts, der einen Muskateller Geschmack hat. Der Stein löst sich leicht ab, ist klein, kurz und dick. Sie reift Anfangs August und zwar sehr schnell. — Der Baum ist mittelmäßig stark. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, und haben eine hellbraune Farbe. Der Baum läßt sich am Spalier gut ausbreiten. Das Blatt ist sehr rund, und seine größte Breite fällt mehrentheils in die untere Hälfte der Länge nach dem Stiele. Der Blattstiel ist braunroth, auch wohl noch einen Zoll in das Blatt, ja selbst die ersten Rippchen zeigen bisweilen noch etwas von dieser Röthe. Merkwürdig

würdig sind an diesem Stiel die vielen Würzchen oder Knöspchen, die an beyden Seiten stehen. Auf dem Rande ist es scharf gezahnt und von hellgrüner Farbe, und zärter, als die an den meisten andern Abrikosenbäumen.

Die gemeine Abrikose. Abricot commun. — (Du Hamel. Pom. Franc. Pom. Aust. Hirschfeld, die große Abrikose. T. O. G.) — Man kann sie der Gestalt nach ziemlich unter die runden Früchte zählen. Denn wenn man sie vom Stiel bis an das entgegenstehende Ende mißt, so ist ihr Maaß fast eben so groß, als wenn man sie in der Breite mißt, und in der Dicke fallen nur wenige Linien ab. Sie mißt 2 Zoll und 6 Linien in der Höhe und eben so viel in der Breite, und nur 2 Linien weniger in der Dicke. Dem Stiel gegenuber bemerkt man immer noch ein Pünctchen, wo die Blüthe gesessen hat. Der Stiel steckt in einer weitläuftigen Vertiefung und geht kaum eine Linie über dieselbe hinaus; oft ist sogar der Zweig ziemlich mit eingewachsen. Vom Stiele geht eine starke Furche über die Frucht weg, bis zu jenem eben genannten Blütenpünctchen, wo sich eine kleine Erhöhung anfängt. Die Farbe ist gelb und an der Sommerseite oft sehr stark geröthet, und wo die gelbe Farbe in das Rothe übergeht, da findet man bisweilen erst kleine rothe Fleckchen. Die Oberfläche hat etwas Sammetartiges, und die Schale ist auch etwas dick und zähe, so daß sie sich nach und nach abziehen läßt. Das Fleisch ist fest und hat eine gelbröthliche Farbe, und bleibt nur etwas auf der Kante des Steins hängen. Wenn sie die rechte Zeitigung hat, so ist sie sehr saftig und der Saft angenehm süß; wird sie aber überreif, so wird sie mehlig. Der Stein ist länglich rund und glatt. Die breite Kante oder der Rücken des Steins hat zwey breite Furchen, welche zwischen drey scharfen Erhöhungen liegen. Die Früchte fangen Ende July oder Anfangs August an, reif zu werden, und da sie nach und nach reif werden, so dauern sie bis in September. — Der Baum trägt sehr fleißig, wenn ihm Lage und Witterung gunstig ist. Er ist von mittler Stärke. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, und sind sehr stark braunroth gefärbt, und mit grauen Puncten besprengt, wenn sie jährig werden; die Krone liegt sehr zerstreut und läßt sich nicht leicht unter einer bestimmten Figur vorstellen. Das Blatt ist größtentheils herzförmig. Auf dem Rande ist es stumpf gezahnt, aber ungleich. Das Blatt ist stark dunkelgrün und ziemlich lackirt. Der Stiel desselben ist blutroth.

Haselnußmandel, s. Orangenabrikose.

Holländische Abrikose, s. Orangenabrikose.

Die Rotterdamer Mandelabrikose. — (Handb. Beytr.) — Dieser vortreffliche Baum ist vor sechzehn Jahren aus einem Kern erzogen worden, der aus Rotterdam gekommen. Ihr Aeußerliches gleicht der Ananasabrikose, ist aber an Größe und Geschmack derselben noch weit vorzuziehen, auch der guten Orangenabrikose. Die Mandel ist zuckersüß, und es sind gar öfters zwey Kerne in einem Stein. — Der Baum erreicht die gewöhnliche Größe, ist sehr gesund und liefert alljährlich die schönsten Früchte in Menge. Das sehr große, rundliche und dunkelgrüne glänzende Blatt zeichnet sich vor allen übrigen Sorten aus. Die braunrothen glatten glänzenden Sommertriebe sind meist mit einfachen Augen besetzt. — Vom allerersten Rang.

Mellen, Marillen, Mammeleiklicher, wilde Abrikosen, Kernabrikosen — heißen die Früchte von ungepfropften und aus Kernen erzogenen Abrikosenbäumen. Sie sind gewöhnlich klein, rund, weißlichgelb, voll süßen Safts und meist delikatem Geschmack. — Es kommt nun in Ansehung der Größe, Farbe und Güte der Frucht auf Boden, Lage, Klima und Güte der Sorte an, wovon man sie erziehet. Oefters bekommt man sehr vortreffliche Sorten davon, die die Mutterart übertreffen; öfters zeugen sie sich in ihrer Art fort. Zu Erzeugung neuer Sorten oder auch guter Kernabrikosen sind die Steine von der Ananasabrikose sehr vorzüglich.

Die Montgamet — (Hirschfeld) — ist eine Sorte, welche besonders in Touraine sehr berühmt ist, die aber Hirschfeld nicht weiter beschreibt.

Muskatellerabrikose, s. Kleine Frühabrikose.

Die Abrikose von Nancy, die Brüsseler Abrikose. Abricot de Nancy. — (Du Hamel, Hirschfeld, der aber aus der Brüsseler und der Nancy zweyerley Sorten macht: Handb. Pom. Franc. Pom. Aust. T. O. G.) — Eine der schönsten Abrikosen, häufig rund, bisweilen höher als dick, die meisten schief. Vom Stiel an ist sie durch einen tiefen Einschnitt getheilt, welche gemeiniglich über ihre Höhe hin weg auch etwas auf die andere Seite läuft und sich am Blüthengrübchen, in welchem ein graues Pünctchen sitzt, endiget. Sie mißt in ihrer Höhe 1 Zoll 10 Linien, und auf der Hälfte, die am höchsten steht, 2 Zoll. Der Stiel steckt sehr tief, ist mehrentheils mit dem Holzzweige in die Frucht verwachsen, und herausgezogen kaum 2 Linien lang. Die Farbe ist hellgelb, und in ihrer völligen Reife mit einigen dunkelgelben Flecken unterlaufen. Auf der Sonnenseite ist sie durch einen Zusammenfluß von vielen Puncten sehr schön geröthet. Sie läßt sich sehr sanft anfühlen, und ist bey ihrer Oberfläche zart und fein. Das Fleisch ist gelb. Sie hat ziemlichen Saft von einem sehr angenehmen süßen Geschmack, der hinterher etwas Nachdrückliches zimmetähnliches hat. Der Stein löset sich gut vom Fleisch, ist länger, als rund, sehr dick und fast

fast nußbraun. Die große Kante ist breit und hat drey sehr scharfe einvorstehende Ecken. Dagegen die gegen uber stehende kleine Kante stumpf ist, und eine kleine Furche auf derselben hinzugeben scheint. Unten ist eine ziemlich scharfe Spitze. Die Mandel ist sehr vollkommen und stark mit einer hellgrauen Schale oder Haut mit braunen Streifen bezogen, die wie Moos-zweige aussehen, der Geschmack ist süß. Sie wird Anfangs August reif und dauert einige Wochen. Der Baum macht ein mittelmaßiges Gewächs. Die Sommertriebe sind stark und kurz. An der Sonnenseite fahl braunroth und mit weißgrauen Puncten stark getüpfelt. Das Blatt ist mehr rund, als lang, hat jedoch seine größte Breite mehr unter der Hälfte der Länge nach dem Stiele zu, als gerade in der Mitte, oder drüber. Nach dem Stiele rundet sichs kurz zu, gegen den Ausgang aber gemachsam, und endiget sich in einer etwas stumpf gekrummten Spitze; der Blattstiel ist braunroth, auf dem Rande ist es stumpf gezahnt: seine Farbe ist hellgrün.

Die Orangenabrikose, die Haselnußmandel, die holländische Abrikose. Amande-Aveline, L'Abricot de Hollande. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom Franc. Pom. Austr.) — Sie gehört unter die kleinen, ist rund, doch ist bisweilen eine Seite dicker, als die andere: mit einer nicht tiefen, doch sichtbaren Rinne. Die Stielhölung ist tief; die Haut ist auf der Sonnenseite stark roth und oft mit braunen Flecken besetzt; auf der andern Seite schön gelb. Das Fleisch ist dunkelgelb, hat einen vortreflichen Saft und erhabenen Geschmack. Die Mandel ist süß und angenehm, und schmeckt wie eine frische Haselnuß. Sie reift im letzten Drittel des Jul. — Der Baum ist klein und trägt sehr willig: seine Sommertriebe sind ziemlich dick, auf der Sonnenseite hellroth, und auf der andern grün, mit sehr kleinen grauen Puncten besetzt. Die Augen sind länglich, spitzig, und dreyfach. Die Blätter sind länger als breit und haben lange Stiele, die oft von hellrother Farbe sind.

Die späte Orangenabrikose — (Handb. Beytr.) — Diese hat außer ihrer Delikatesse noch das Verdienst, daß sie späte im Sept. noch zeitiget, wenn die übrigen alle längst vorüber sind. — Der Baum treibt nicht so stark, als andere: hat glatte rothe Sommertriebe, die meist mit einfachen rothen Augen besetzet sind. Die Blätter sind rund, rauh und nicht glänzend, haben eine kurze Spitze, und sind gebogt gezahnt.

Die panaschirte Abrikose, die bunte oder gefleckte Abrikose. Abricot panaché. — (Pom. Franc. Pom. Austr. Handb.) — Die Frucht selbst hat hier keinen Antheil am Bunten, sondern nur die Blätter und das junge Holz. Dieses ist schön roth, gelb und grün gestreift, die Blätter aber, jedoch nicht alle, haben in der Mitte bald einen weißen, bald einen gelben großen zackigten Fleck. Die Frucht ist mittelmäßig groß, etwas platt gedruckt: hochgelb und öfters schon roth gefärbt auf der Sonnenseite, und wachsgelb auf der andern. Die Rinne ist nicht tief. Das Fleisch ist süß und gut; die Abrikose vom zweyten Rang. — Der Baum siehet dem gemeinen Abrikosenbaum ähnlich.

Die Pfirschabrikose, die große Zuckerabrikose. Abricot Peche. Grand Abricot sucré. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. die sie zugleich, wie Du Hamel, die weiße Abrikose nennt, aber die ächte Pfirschabrikose nicht beschreibt: Pom. Austr. beschreibt ebenfalls nur eine kleine weiße Abrikose als eine Spielart der kleinen Fruhabrikose. Ueberhaupt aber weichen die Pomologen in Beschreibung dieser Sorte sehr von einander ab; bald soll sie wie eine Pfirsche schmecken, bald ihr Stein mit einer Stecknadel aufgemacht werden können ꝛc. Handbuch.) — Die Pfirschabrikose ist eine neuere erzogene und eine der köstlichsten Abrikosen, groß, rund, mit einem starken Einschnitt: hat viel Röthe, ein härtliches, doch zartes, röthlichgelbes Fleisch, voll angenehmen zuckersüßen Saftes und von einem parfümirten treflichen Geschmack. Sie reift mit den frühen. — Der Baum macht ein schönes Gewächs, hat braunrothe, auf der Hinterseite grüne Sommertriebe, und daran fast alle Augen dreyfach; ein großes schönes glänzendes Blatt.

Die Portugiesische Abrikose. Abricot de Portugal. Wird auch die Algierische genannt. — (Du Hamel, Pom. Franc. Pom. Aust. Handb.) — Eine kleine runde Abrikose mit seichter Rinne, hellgelb, auf der Sonnenseite selten röthlich, und hat nur erhobene röthliche oder auch bräunliche Flecken, ein dunkelgelbes, delikates Fleisch, das sich gerne am Stein anfängt, viel Saft und treflichen Geschmack, reift gegen Mitte des August. — Der Baum wird nicht groß, aber sehr fruchtbar, hat ziemlich dicke, röthliche und mit ganz kleinen grauen Puncten stark getüpfelte Sommertriebe, kleine spitzige drey- und vierfache Augen, kleine, längliche, sehr fein und nicht tief gezackte Blätter, die gegen den Stiel nicht so breit sind, als bey andern Abrikosensorten. Die Blüthe ist etwas stark röthlich, und hat oft sechs Blumenblätter.

Die Provencer Abrikose. Abricot de Provence. — (Du Hamel, Pom. Franc. Pom. Austr. Handb.) — Sie ist klein, plattgedruckt, und hat eine seichte schiefe Furche, welche die Hälften ungleich theilet; auf der Sonnenseite lebhaft roth, dunkelgelbes Fleisch, einen sparsamen aber feinen und wenigen Saft, der Stein ist braun und rauch und hat eine süße Mandel. Reift Mitte Julius. — Der Baum wird nicht groß, hat lange, mittelmäßig dicke, hellrothe Sommertriebe mit sehr wenigen Puncten; dicke,

spitzige,

spitzige, drey- und mehrfache Augen, kleine runde Blätter mit einer ziemlich breiten Spitze, die sich auswärts biegt, stumpf und seicht gezahnt, und haben dunkelrothe Stiele.

Die schwarze Abrikose, die Alexandrinische Abrikose. Abr. d'Alexandrie. — (Handb. Hirschfeld verwechselt sie irrig mit der Sibirischen Abrikose. Pom. Austr. stellt unter dem Namen der Alexandrinischen Abrikose eine kleine, runde rothgelbe Abrikose vor, die nicht diese ist, und von der schwarzen Abrikose sagt sie irrig, sie sey eine Abart von der violetten, habe ein schwarzbraunes geschmackhaftes Fleisch. Pomon. Franc.) — Dieses ist eine Mittelfrucht zwischen Abrikose und Pflaume, eben so wie die Kirschpflaume, Prune-Cerise, zwischen Kirsche und Pflaume; hat auch eben einen solchen wilden Trieb und Wachsthum, und in der ersten Jugend Stacheln; macht auch solche zarte, lange, dünne Zweige von schwarzrother glänzender Farbe auf der Sonnenseite, und grün auf der andern; hat sehr kleine Augen, kleine Blätter mit rothen Stielen, die jedoch jung etwas dem Blatt des Pflaumenbaums gleichen, von dunkelgrüner Farbe; die Blüthe ist nur halb abrikosenartig, hat kleine Stiele, öffnet sich stärker, und die Blumenblätter sind nicht so roth, als an der Abrikosenblüthe, auch nicht so groß, blühet zu gleicher Zeit mit der Frühabrikose, wird aber später reif. — Die Frucht ist nicht groß, doch meist etwas vollkommener, als die frühe muskirte, rund, mit einer seichten Furche. Auf der Sonnenseite ist sie schwarzblau, auf der andern dunkelroth; ist aber die Jahreswitterung regenhaft und nicht sehr warm, so wird sie wenig schwarz und nur roth. Sie hat einen etwas pflaumenartigen kurzen Stiel, der nicht an der Frucht hängen bleibt, wenn sie überreif abfället. Das Fleisch ist roth bis gegen die Mitte, um den Stein aber goldgelb, dessen gelbe Adern auch durch das rothe Fleisch ziehen, weich, hat vielen süßen Saft, der aber zunächst um den Stein säuerlich ist; der Geschmack so ziemlich gut, aber kommt guten Sorten wahrer Abrikosen nicht bey. Der Stein ist abrikosenartig, seine Kanten aber sind nicht so scharf, und löset sich nicht vom Fleisch. Seine Nath ist nicht so stark verwachsen, wie der Pflaumensteine, sondern springt nach Art der Abrikosensteine von einander, wenn er an die Spitze des Messers gesteckt wird und man ihn senkrecht damit auf die Erde fallen läßt. — Das Holz des Stamms gleicht ganz dem der vollkommenen Abrikosen. Der Baum bauet sich aber schöner, als der andern Abrikosen und macht eine mehr geschlossene und nicht so ausschweifende Krone. Er blühet oft so stark wie eine Schleenhecke, und behält meist sehr wenige Früchte, wie es häufig die Kirschpflaume macht. Die Frucht selbst zeitigt Ende Juli.

Die Sibirische Abrikose. — (Hirschfeld.) — Dieses ist eine wilde, ganz kleine, nur einer starken Haselnuß große Frucht, rundlich, auf beyden Seiten gedruckt, mit glatter gelbröthlicher Haut. Das Fleisch hat fast keinen Saft, und einen herben Geschmack. Man ißt nur den Kern davon. — Der Strauch wächst selten über zwey Ellen hoch.

Die Ungarische Abrikose. — (Handbuch.) — Eine schöne, große, schätzbare Frucht; sehr länglich, auf der Sonnenseite stark roth, mit einem Spalt, der beyde Hälften ungleich theilet. Der Stiel ist länger, als bey andern Abrikosen. Ihr Fleisch ist goldgelb, saftig und delikat. Der Stein hat meist einen doppelten Kern; sie reift mit den frühesten Anfangs Julius, ob sie gleich später, als andere blühet. — Der Baum zeichnet sich von andern dadurch aus, daß seine Blätter einen Zoll längeren Stiel haben. Er macht einen besonders starken Wuchs, und schlägt im Pfropfen, Oculiren ꝛc. vor andern sehr leicht an.

Die violette Abrikose. Abricot violet. — (Du Hamel, Pom. Franc. Pom. Austr. Handb.) — Diese ist klein, und nur vom zweyten Rang. Auf der Sonnenseite fällt ihr Roth ins Violette, übrigens aber ist sie gelbröthlich, so auch das Fleisch. Der Saft ist zwar süß, aber nicht häufig, noch erhaben, und wird mehlig, wenn man sie auf dem Baum ihren vollkommenen Reifepunct erlangen läßt; reift Anfang Augusts. Der Stein ist nicht so hart, als sonsten, und hat eine süße Mandel. — Der Baum hat Triebe, Blätter ꝛc. wie der der Portugiesischen.

Zuckerabrikose, s. Pfirschabrikose.

Absänglen, Absaugen, s. Ablactiren.

Abschieber, ein kleines bequemes Instrument zum Oculiren, (Taf. II. fig. D.) um damit das Auge von dem Oculirreis abzuschneiden, oder vielmehr abzuschieben. Er ist von Stahl, sehr scharf, und hat vorne eine fast halbrunde, wie ein Stück gespaltenen Federkiels, oder einem kleinen Hohlbohrer ähnliche abgerundete feine Schneide. Diese Art von hohler Lanzette ist hinter der Hohlschneide etwas gebogen und steckt mit dem Stiel in einem kleinen hölzernen Griff. Man kann damit das Auge mit dem Keim, ohne zu fehlen, von dem Oculirreis ablösen, auch, wenn man will, etwas Holz am Auge mit wegnehmen.

Man rühmet zwar in neuern pomologischen Schriften ein anderes Instrument zum Oculiren, den Durchschneider genannt, ein aus zweyen halbovalen Stücken zusammen geschraubtes scharfes messerartiges Eisen in elliptischer Form, womit sowohl das Auge mit dem Schild auf dem edlen Reis durchschnitten und sodann abgelöset, als auch hernach mit eben dem Instrument die Rinde am Wildling durchschnitten, abgelöset, und jener Schild mit dem Auge eingesetzet wird, welcher alsdenn nur mit Baumwachs statt des Bandes verschmieret werden dürfte, durch welche Manipulation die Arbeit



sehr

sehr abgekürzet würde. Allein diese niedliche Methode, (davon man die Idee in sehr alten Gartenschriften findet,) ist nicht bewährt. Außer dem, daß sie viel aufhaltender ist, als die gewöhnliche, so ist sie sehr mißlich und fehlschlagend. Nicht nur das bloße Aufdrucken des Baumwachses ist unzureichend, das Auge so fest anzudrucken, daß es sogleich anwachsen kann, sondern es wird auch die Rinde des Schildes mit dem Auge durch das anfängliche Zusammenschrumpfen der beyden Rinden ganz isolirt, und der Saft der Rinde vom Wildling kann nicht die Saftröhren des Schildes erreichen.

Zu obigem Abschieben ist auch der Federkiel und ein jedes stumpfes halbrundes Instrument verwerflich, weil es den Keim des Auges, wenn er schon im Auge bleibt, dennoch losstößet, daß er aus seiner genauesten Verbindung mit dem Auge kommt, und folglich die Arbeit vereitelt wird.

**Abziehsteine** zum Schärfen der Gartenmesser ꝛc. Wenn dergleichen Werkzeuge nicht allzustumpf sind, und nicht bereits mehrmalen ohne den Schleifstein geschärft worden; so geschiehet solches blos auf den bekannten spannenlangen Abziehsteinen, die sich ein Gärtner immer vorräthig halten muß. Man hat deren bläulichte und gröbere, und feinere weiße, die auch **Milchsteine** genennet werden, welche weiße die besten sind. Je nachdem die Messer und Gartenwerkzeuge mehr, oder weniger abgenutzt und stumpf sind, so werden sie entweder zuvor auf dem blauen gröbern, oder nur auf dem weißen feinen Stein geschärfet und abgezogen, und sodann auf dem Zinnaschenriemen polirt.

**Abzwicken der jungen Triebe** — bey Zwerg- oder Orangeriebäumchen ist hauptsächlich für die Steinobstbäume, jedoch auch vielfältig beym Kernobst dienlich, wenn man entweder zur Zeit des Safttriebs, da man keinen Ast wegschneiden darf, einen frechen Trieb, ein Wasserschoß ꝛc. in seinem Trieb mäßigen oder aufhalten, oder wenn man von einem Zweig Nebentriebe haben, oder das Scherbenbäumchen disponiren will, Fruchtaugen für das nächste Jahr anzusetzen ꝛc. entweder nur die äußerste Spitze des Zweigs, oder solche bis zum fünften oder sechsten Blatt abzwicket, oder noch besser, nur **abknikket**. Es muß solches Anfangs Junius geschehen. Man gewinnt dadurch, so zu sagen, ein Jahr früher zweyjähriges Holz, und demnach auch ein Jahr früher Fruchtbarkeit. Auch ist dieses Abknicken bey dem Schnitt der Zwergbäume, besonders die auf Kernstamm veredelt sind, sehr dienlich, die Fruchtbarkeit zu befördern, wenn man dazu Fruchtruthen erwählt, die der Trieb nicht anräth, mit dem Messer zu verkürzen.

**Die Ameisen** — sind bey vielen, die der Sache nicht kundig sind, in ganz ungerechtem Verdacht, als ob sie die Blätter der jungen Triebe zusammen rollten, da es doch von den Blattläusen lediglich herkommt. Weil aber die Ameisen solche beständig besuchen, und den Honig, den die Blattläuse durch ein Röhrchen, das sie hinten in die Höhe stehen haben, ausspritzen, begierig sammlen und verzehren, so stehen sie öfters in bemeldetem Verdacht. — Allein nichts desto weniger sind die Ameisen im Obstgarten sehr beschwerlich, weil sie die besten Früchte, zumal Pfirschen und Abrikosen ꝛc. verderben und ausfressen. Ja, im ersten Frühling, da sie noch wenige Nahrung haben, greifen sie auch sogar die Blüthen der Pfirschen und Abrikosen, auch andere Obstbäume an, und zerbeißen die Blumen, um zu dem Nektargefäß zu kommen, und den darinn befindlichen Honig zu naschen. — Der gerühmten Mittel, sie abzuhalten und zu vertilgen, sind in den ökonomischen Schriften so viele, daß man wohl sagen kann, man könne für Bäumen den Wald nicht sehen. Das zuverlässigste Mittel ist, sie mit Fliegenstein unter Honig vermengt und bedeckt unter den Baum gestellt, von der Seite zu schaffen. Aber es dürfen keine Bienen in der Nähe seyn, sonst holen diese den Tod. Doch, wenn man eine Bedeckung mit einem durchlöcherten Blech darüber stürzet, dessen Löcher nur so groß sind, daß die Ameisen, aber nicht die Bienen durchschlüpfen können, so ist auch diese Besorgniß gehoben.

**Anlage, englische, mit veredelten Obststämmchen.** — Bey der großen Liebhaberey der sogenannten englischen Gärten, welche mit fremden ausländischen Sträuchern, Pflanzen und Bäumen angeleget sind, ist das Angenehme und Schöne mit dem Nützlichen verbunden, wo anstatt der wilden unfruchtbaren ausländischen Gewächse die Parthien, oder doch ein Theil der Parthien, mit fruchtbaren veredelten Obstbäumen besetzet sind. Es müssen aber diese Obststämme, was die Aepfel- und Birnsorten betrift, jene auf Paradies- oder Johannisstämme, und die Birne auf Quitten veredelt werden, damit das Gebüsche nicht zu groß und verwirret werde, wenn sie auf Wildlinge veredelt wären, ob schon viele auch auf dem Kernwildling eben so gut und noch besser sich befinden, als auf zwergartigen Grundstämmen, wie z. B. der Goldpeppin, die Verte longue panaché und andere. Bey dergleichen unserer einheimischen Obstbäumen lassen sich mit Vermischung der Pfirschen-, Abrikosen-, Kirschen- und Pflaumensorten nicht nur nach Verschiedenheit der Größe, sondern auch der abwechslenden Mannigfaltigkeit des Grüns die angenehmsten Veränderungen für das Auge machen, sondern auch der große Vortheil der Obstmenge macht solche Anlagen noch weit schätzbarer. Dabey wird nicht nur für das Auge gesorgt, sondern auch der Geschmack hat das ganze Jahr hindurch seine erwünschte Befriedigung. Ueberdies kann sich ein Obstfreund dadurch eine lebendige Pomologie erhalten, wenn er an eine jede Obstsorte

sorte eine blecherne Nummer an einem Kupferdrath unbemerkt anhängt.

Anpfählen, s. Bäume anpfählen.

Anpfeifeln, s. Pfeifeln.

Anplacken, *greffer en hoc de flute*, wie es Hirschfeld nennt — ist nichts anders, als eine Art zu Copuliren mit verschiedenen vermehrten Einschnitten, wenn man einen Wildling durch das sogenannte Copuliren veredlen will, der dicker ist, als das Copulirreis. Hirschfeld giebt zwey Verfahrungsarten davon an: 1) das Anplacken (Copuliren) mit dem Absatze. (Tafel I. fig. d. e. f.) Man schneidet zuvörderst den Stamm an einer glatten Stelle eben. Das Pfropfreis mit drey oder vier Augen wird schräg auf 1½ Zoll zugeschnitten, und oben eine gerade Kerbe oder ein Absatz daran geschnitten. Sodann wird der zungenartige Zuschnitt des Reises am Schafte des Wildlings an einer glatten Stelle angelegt und bezeichnet, und so viel von der Rinde schräg abgenommen, als der Zuschnitt des Reises betrift, daß Rinde auf Rinde paßt, und der Absatz des Reises auf der Platte des Wildlings aufsitzt, doch so, daß das Mark nicht vom Schnitt berührt werde. Auch soll der Absatz nicht auf der Seite eingeschnitten werden, wo das unterste Auge stehet. Stamm und Reis wird sodann mit Bast verbunden und mit Pfropfleim verschmieret. Um Johannis wird der Verband losgemacht und die Platte an der Pfropfstelle, wenn sie etwas stark ist, am Wildling ein wenig schräg abgeschnitten, damit die Unförmlichkeit vermieden werde, und die Pfropfstelle besser überwachse. Jedoch muß sodann zur Sicherheit ein Spahn oder Hölzchen angebunden werden, welches eine Spanne hoch das Pfropfreis hält und für Wind und Anstoß schützet, und einer Handbreit am Wildling angebunden ist, daß es sowohl oben am Pfropfreis, als unten am Wildling befestiget ist. — 2) Das Anplacken mit dem Häkchen ist die nemliche Verfahrungsart, nur daß anstatt eines gerade eingeschnittenen Absatzes ein scharfwinklicher Einschnitt nach fig. g gemacht wird, der ein Häkchen, ein Widerhäkchen vorstellet. Woraus sich sodenn ergiebt, daß gegenseitig im Wildling h ein dergleichen Ausschnitt muß gemacht werden, darein das Häkchen am Pfropfreis passet, und genau damit schliesset.

Man könnte eine dritte Methode zu thun, das Anplacken mit zwey Häkchen, nemlich noch eins unten am Wildling nach fig i. k. und noch eins oben am Pfropfreis. — Mehreres s. Copuliren.

Der Apfelbaum, *Pyrus malus Lin. Le Pommier* — Der, als ein wilder Baum, Teutschlands Waldungen von den ältesten Zeiten her bewohnte, hat sich außer allem Zweifel anfänglich durch die Befruchtung des wilden süßen Apfelbaums, des Johannis- oder Paradiesapfels (*Malus pumila, Paradisiaca L.*) zu edlen Sorten erhoben, worauf hernach der Fleiß und die Industrie gesitteter Völker, welche ihr erstes Augenmerk auf die Producte des Landes und der Lebensmittel richteten, theils durch Aussäung der Kerne in ein gutes Erdreich unter einem milden und günstigen Clima, theils durch das Pfropfen, so als eine der alleraltesten Künste bekannt ist, das meiste dazu beygetragen. Man ließ sich die Anpflanzung, Vermehrung und Verbesserung der Obstbäume um so mehr angelegen seyn, da man besonders aus dem Saft der Früchte des Apfelbaums einen so edlen Trank entdeckte, der die Stelle des Weins vertrat, wo man zumal keine Weinreben mit so ersprießlichem Erfolg und Güte anbauen konnte. Die Römer brachten zuerst feine Sorten von Aepfeln und Birnen aus den Morgenländern, aus Asien, und insonderheit aus Egypten, Numidien und Griechenland nach Italien und Gallien, von da sie sich in ganz Europa verpflanzt haben. Freylich verflossen Jahrhunderte, bis die Teutschen einen Geschmack am Gartenbau und der Obstcultur gewannen. Unsere ältesten Vorfahren begnügten sich in ihren Wildnissen mit den wilden Früchten der Bäume, wie Tacitus berichtet, daß das alte Germanien wilde Holzäpfel (*Poma silvestria*) gehabt, und vom Herbst und den Früchten des Weinstocks wenig gewußt habe. Bey ihrer Barbarey, Völkerwanderung und beständigen Kriegen beschäftigten sie sich mehr mit ritterlichen Uebungen und Abentheuern, als mit der Cultur der Felder und Gärten. Nachdem aber mehrere Ruhe auf ihre Kriege erfolgte, der Handel mit dem südlichen Europa und mehrere Aufklärung sich verbreitete, so erwachte auch der Hang zu Anpflanzungen und das Vergnügen an diesen edlen und nützlichen Beschäftigungen. Man sahe nach und nach ihre Wälder und Wüsteneyen in fruchtbare Gärten und Felder sich verwandeln, und die Kunst zu pfropfen und oculiren holten sie aus Italien und Gallien, wiewohl in spätern Zeiten. Holland und England trug zur Verbesserung und Bereicherung des Gartenbaues vieles bey. Die Reisen der Fürsten und des Adelstandes nach Italien und Frankreich in den mittlern Zeiten verschaften uns manche Kenntnisse edler Obstsorten und ihrer Anpflanzung. Auch durch die Kreuzzüge kam manches gute Obst in das Reich. —

Den Apfelbaum hat der unsterbliche Naturforscher Linne zu der Pflanzengattung Pyrus, Birnbaum, geordnet, die nach seinem Pflanzensystem in die vierte Ordnung der zwölften Classe gehöret, die er *Icosandria Pentaginia* nennet, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche sehr viele, dem Kelche der Blume in einem Ringe einverleibte Staubfäden und fünf Staubwege haben. Seine botanische Beschreibung vom Apfelbaum ist diese; *Pyrus (Malus) foli-*

liis serratis, umbellis sessilibus: **Pyrus** mit sägeförmig gezähnten Blättern und festsitzenden Blumendolden, auf welche große, theils runde, theils längliche am Stiel vertiefte Früchte folgen.

Unter allen Obstbäumen kann er einen vorzüglich guten, frischen und fetten Boden leiden, doch kommt er auch in einem jeden gemeinen Gartengrund fort; und ob ihm schon auch ein etwas feuchter Boden angemessen ist, so kann er doch die Nässe nicht vertragen, und darf in keinem niedrigen und sumpfigen Boden stehen, wenn er gesund bleiben und schmackhafte Früchte tragen soll. Vor allen andern Bäumen darf er auch nicht zu tief gesetzet werden. Seine Wurzeln laufen gerne unter der Oberfläche der Erde, darin er seine besten Nahrungssäfte einsauget. Wenn er daher mit seinen Wurzeln zu tief in der Erde stehet, so stirbt er nach und nach ab, ohne daß man weiß, woher es komme. Und ob er schon nicht so tief, als der Birnbaum, seine Wurzel schlägt, so dauret er doch nicht lange, wo der Boden allzu geringe Tiefe hat. Er liebt eine offene Lage, wo Sonne und Luft einen freyen Zugang haben, und stehen gerne gegen Morgen und Mittag.

Der **Apfelbaum** macht eine große, weit umher ausgebreitete Krone, und erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Seine Blüthe ist eine Pracht der Natur und von einem herrlichen Geruch. Sein Alter reicht oft auf hundert und mehr Jahre. — Unter allen Obstgattungen ist die Frucht des Apfelbaums eine der nutzbarsten und vorzüglichsten. Unter den Birnen giebt es zwar mehrere Sorten von gewürzhaftem Geschmack; allein es fehlet auch nicht an Aepfeln, die einen vortreflichen und ausnehmenden Parfüm haben, darunter sich insonderheit die Fenouillets, oder Anisapfel, weiße und rothe Kalvillen, Peppings, Parmanen und andere auszeichnen und sehr vortreflich sind. Insonderheit ist sein Saft zum Wein viel männlicher und weinartiger, als der der Birne, und muß der Birnwein dem Apfelcyder weit nachstehen, auch ist dieser viel stärker und haltbarer. Manche Sorten geben einen so vortreflichen Wein, der geringem Traubenwein weit vorzuziehen ist. Auch zum Kochen sind die Aepfel brauchbarer und beliebter, als die Birnen; die getrockneten Schnitzen sind wegen ihrem süßsäuerlichen Geschmack angenehmer und nicht so widerstehend, als die Birnschnitze. Uebrigens wird der Apfelbaum unter allem Kern- und Steinobst der älteste, und kann viel mehr Frost ausstehen und ein rauheres Clima ertragen, als andere veredelte Obstbäume, auch verlangt er nicht unumgänglich so viel heißen Sonnenschein für seine Früchte, als die Birne und andere. Der Apfel selbst ist viel dauerhafter, als die Birne, und lange nicht so bald der Fäulniß unterworfen, und dauren manche ein ganzes Jahr, ja zwey Jahre; auch geräth ihr Saft nicht in Gährung, daß sie teig oder moll werden, wie die meisten Birnen. — Ferner erfordern die besten Sorten Aepfel keine Spaliere, wie viele Arten vorzüglicher Birnen und werden auf hochstämmigen Bäumen am delikatesten.

Die **Erziehung und Fortpflanzung des Apfelbaums** geschiehet durch Aussäung des Samens oder seiner Kerne, (s. **Kernstämmchen**) und seine Veredlung durch Oculiren, Copuliren und Pfropfen. Bey den feinsten Sorten, davon manche auf ihre Grundstämme sehr empfindlich sind, hat man nur hauptsächlich darauf zu sehen, wenn sie in ihrer ächten Art bleiben und nicht verbastart werden sollen, daß man, wenn sie nicht auf den Johannisstamm veredelt werden, solche Kernwildlinge dazu erwähle, die aus Kernen solcher Arten erzielet worden, die im Wuchs des Baums und dessen verschiedenen Eigenschaften sowohl, als in Ansehung der Güte der Frucht mit denen darauf zu veredlenden möglichst gleichförmig seyn; dabey man denn am sichersten gehet, wenn man die Calvillensorten auf Aepfelwildlinge veredelt, die aus Calvillkernen sind erzielet worden, Renetten auf solche, die von Renettenkernen abstammen ꝛc. Ja es giebt Sorten, welche sogar nur auf Kernwildlinge von ihrer eigenen Sorte veredelt seyn wollen, wie z. B. die Pigeons, die Gräfensteiner ꝛc.

Eine **systematische Classification** der Aepfelsorten ist, wie überhaupt aller übrigen Obstsorten, zu dem Bau des Tempels der Pomona eine unumgänglich nöthige Erforderniß. Sie ist aber sehr schwer und erfodert die Kenntniß aller Sorten, und der Eigenheiten ihrer Bäume, welches nicht das Werk eines einzigen Mannes seyn kann, da die genaue Kenntniß und Beobachtung eines einzigen Obstgeschlechts ein Mannsalter erfodert. Jedoch wird bey der gegenwärtigen pomologischen Epoche auch dieses schöne Werk bald zu Stande kommen, da hie und da ein verdienter Mann bald dieses, bald jenes einzelne Fach mit allem Fleiß studirt. — **Manger** war indessen der erste, — (**Johnstons** Eintheilung kann nicht in Betracht kommen,) — der ein pomologisches System durch **Formentafeln** aufzustellen suchte, was nemlich das Aepfel- und Birngeschlecht betrift, das aber unvermeidlich die in der Natur zusammengehörige und nächste Verwandte gar oft ganz widernatürlich von einander trennen mußte. Er setzte bey den **Aepfeln** drey Hauptformen feste, nemlich die **runde**, oder platte, die nemlich dicker als hoch sind: die **hyperbolische**, oder die unten dick sind und gegen die Blume verjüngt zulaufen, doch so, daß sie unten dicker als hoch sind, und die **parabolische**, oder die fast eben die Gestalt machen, aber höher, als dick sind. Jede dieser Formen theilt er wieder in drey Unterabtheilungen ein: in solche, die um

und

und um eben, die am Auge faltig, und die um und um rippig sind; wozu er noch irreguläre beyfügt, die nirgends auf diese drey Hauptformen ganz passen. — Der verdienstvolle Pref. Sickler hat in seinem gemeinnützigen teutschen Obstgärtner richtig geurtheilet, daß in der Characteristik der Obstarten alles ankomme: auf den Baum nach seinem Wuchse, auf die Frucht selbst, auf das Blatt und auf die Zeit der Reife. Indessen hat er den Weg Mangers eingeschlagen, und nach der Formentafel (Taf. I.) vier Classen festgesetzt, und die Aepfelsorten eingetheilt 1) in solche, die eben so hoch als breit sind, und zwar entweder a) rund gewölbt, runde Aepfel, fig. 1. oder b) ganz flach gewölbt, eine dicke Walze, fig. 2. 2) in solche, die höher als breit sind, und entweder a) wie der Bogen eines Zirkels gewölbt, länglich rund, fig. 3. oder b) beynahe gerade, wie eine lange Walze, fig. 4. 3) in breitere als hoch, und a) wie ein Zirkel gewölbt, und also plattrund, fig. 5. oder b) beynahe gerade, wie eine stumpfe Walze, fig. 6. und 4) da die Breite nach der Blume zu nach und nach abnimmt, und entweder a) gerade ausspitzig, fig. 7. oder b) abgestumpft spitzig, wie ein stumpfer Kegel, fig. 8. Im Handbuch der Obstbaumzucht ꝛc. ist folgendes Schema der Aepfelfamilien aufgestellt: A) Calvillen, a) vollständige mit weitem Kernhaus und Rippen, b) unvollständige mit weitem Kernhaus und ohne Rippen, c) Rosenäpfel, als nächste Verwandte und eine Nebenfamilie der Calvillen. B) Renetten, a) vollkommene, b) abweichende. C) Pepping. D) Parmänen. E) Kanten, Rippenäpfel, a) mit ganzen Rippen, b) rippig am Auge. F) Plattäpfel. G) Spitzäpfel, längliche; eyförmige ꝛc. H) Runde Aepfel, Kugeläpfel. —

Das neueste System, welches Diel in seiner systematischen Beschreibung der Kernobstsorten aufgestellt hat, gehet weiter in das Detail, und setzt bey den Aepfeln sieben Classen fest, mit ihren Ordnungen.

I. Classe. Kanräpfel.
Ordnung 1. Aechte Calville, 2. Schlotteräpfel, 3. Gülderlinge.

II. Classe. Rosenäpfel.
Ordnung 1. Zugespitzte conische oder walzenförmige, 2. Kugelförmige oder platte.

III. Classe. Ramburäpfel.
Ordnung 1. Mit weitem Calvillartigen Kernhanse, 2. Mit engem Kernhanse.

IV. Classe. Renetten.
Ordnung 1. Einfarbige, 2. Rothe, 3. Graue, 4. Goldrenetten.
Geschlecht 1. Aechte Renetten, 2. Peppings.

V. Classe. Streiflinge.
Ordnung 1. Platte, 2. Zugespitzte, 3. Längliche, conische oder walzenförmige.

VI. Classe. Spitzäpfel.
Ordnung 1. Länglich conisch walzenförmige, 2. Zugespitzte.

VII. Classe. Plattäpfel.
Ordnung 1. Wahre Plattäpfel, 2. Kugelförmige Plattäpfel.

Nach dieser allgemeinen Uebersicht geht der Verfasser auf eine speciellere Darstellung und charakterisiret jede Classe insbesondere. Erstlich die

I. Classe, in welcher sich die Kanräpfel befinden.

Hierbey werden die allgemeinen Kennzeichen angegeben, und diese sind:
1) Sie sind sowohl an der Blume, als an der Frucht selbst, mit sehr sichtbaren, doch regelmäßigen, nicht die Form der Frucht entstellenden Rippen versehen.
2) Haben ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

Die nun folgenden Ordnungen stellen die besonderen Kennzeichen dieser Classe auf, also in der ersten Ordnung dieser Classe heißt es: die Aepfel, um ihre Form zu vollenden, laufen
1) Ueber der Mitte des Apfels zugespitzt gegen die Blume zu;
2) Sind an dem Baum mit Duft belaufen;
3) Haben oder bekommen eigentlich im Liegen eine fettige Schale;
4) Sind nie blos rein gestreift;
5) Haben lockeres leichtes Fleisch;
6) Einen den Erd- oder Himbeeren ähnlichen Geschmack.

Die besonderen Kennzeichen der zweyten Ordnung in dieser Classe sind:
1) Fühlen sich nie fettig an;
2) Sind nie mit Duft belaufen;
3) Sind von Form platt, conisch, walzenförmig oder zugespitzt;
4) Haben keinen balsamischen, sondern meistens einen süßlichen oder säuerlichen Geschmack;
5) Haben ein kornichtes lockeres und meistens gröbliches Fleisch.

Die besondern Kennzeichen der dritten Ordnung dieser Classe, der Gülderlinge, sind:
1) Sind nicht balsamisch, wie Ordnung 1., sondern gewürzhaft von Geschmack;
2) Haben feines fast renettenartiges Fleisch;
3) Sind von Form conisch oder platt;
4) Sind am stärksten nur um die Blume gerippt.

II. Classe. Rosenäpfel.
Allgemeine Kennzeichen:
1) Sind mit blauem Duft an dem Baume belaufen;
2) Haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus;
3) Riechen angenehm, wenigstens wenn sie warm gerieben werden;

4) Sind nicht fettig anzufühlen;
5) Sind um die Blume und oft auch über die Frucht hin schön und regelmäßig gerippt;
6) Haben ein weiches, lockeres, schwammigtes Fleisch von meistens feinem Korn;
7) Haben einen feinen Rosen-, Fenchel- und Anisgeschmack;
8) Sind meistens keine Daueräpfel und in dem nämlichen Jahre mit ihrem Wohlgeschmack am Ende, oft blos Sommer- oder Herbstäpfel. Ausnahmen sind die Familien Winterkousinetten und Winterrosenäpfel;
9) Sind meistens tulpenartig gestreift.

Besondere Kennzeichen:

1. Ordnung. Zugespitzte oder längliche.
2. Ordnung. Kugelförmige oder platte.

III. Classe. Ramburäpfel.

Allgemeine Kennzeichen:

1) Sind sämmtlich große Aepfel und enthalten die größten Aepfelformen;
2) Haben meistens oder fast immer zwey ungleiche Hälften, nämlich eine Seite niedriger, als die andere;
3) Sind an der Blume stets mit Rippen versehen, die breit, erhaben und eine vor der andern sich hervordrängend über die Frucht hinlaufen, wodurch dieselbe oft in ihrer Form unregelmäßig und schief oder breit gedruckt wird;
4) Sind stets breiter als hoch und manchmal nur hoch aussehend von Form;
5) Haben alle ein lockeres, grobkörnichtes und oft sehr angenehmes Fleisch.

Besondere Kennzeichen:

Ordnung 1. Mit großem Kernhause.
Ordnung 2. Mit engem Kernhause.

IV. Classe. Renetten.

Allgemeine Kennzeichen:

1) Haben ein feinkörnichtes, kurzabknackendes, festes, oder feines und dabey weiches Fleisch;
2) Sind meistens das Ideal schöner Aepfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen die Blume mit der Wölbung nach dem Stiel sich ähnlich sind, oder nicht stark contrastiren;
NB. Ausnahmen hiervon macht nur die 7te Classe der Plattäpfel.
3) Alle sind grau punctirt, oder haben rostige Anflüge, oder wahre Ueberzüge davon;
4) Sind nur selten etwas fettig anzufühlen, und die Hauptausnahme ist z. B. die Edelrenette;
5) Haben nur allein die erhabene gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Renettengeschmack nennen;
6) Welken nur allein sehr gerne, und müssen deshalb unter allen Aepfeln am längsten am Baume hängen;
7) Die eigentlich süßen aber dabey gewürzhaften Aepfel kommen nur unter die Zahl der Renetten durch ihre Form, ihre rostigen Abzeichen und durch ihr feines und festes Fleisch;
8) Feines festes abknackendes Fleisch bringt auch Früchte in diese Classe, die für sich selbst keine eigene Classe auszumachen im Stande sind, z. B. die Peppings.

Ordnung 1. Einfärbige Renetten.

Besondere Kennzeichen der Ordnung:

1) Haben eine vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe;
2) Haben keine auffallende Farbe oder rostige Abzeichen auf der Sonnenseite, und nur die besonnten Früchte können einigen Anflug von Röthe haben;
3) Haben keine rostigen Ueberzüge, und nur manchmal unbedeutende Anflüge von Roststreifen.

Ordnung 2. Rothe Renetten.

1) Haben alle Eigenschaften der einfärbigen Renetten; aber eine reine nicht mit Rost vermischte rothe Farbe auf der Sonnenseite gehört zu ihrer Eigenthümlichkeit.

Ordnung 3. Graue Renetten.

1) Ihre Grundfarbe ist grün, bis zum schmutzigen, oder unansehnlichen Gelb;
2) Die Rostüberzüge, oder über den größten Theil der Frucht verbreiteten Rostanflüge sind sehr sichtbar;
3) Die Sonnenseite ist oft schmutzig bräunlich, oder ackerfarbig roth.

Ordnung 4. Goldrenetten.

1) Sind auf der Sonnenseite schön carmosin roth, verwaschen oder gestreift;
2) Die Grundfarbe wird im Liegen ein schönes hohes Gelb;
3) Ueber die Grundfarbe und Carmosinröthe der Sonnenseite verbreiten sich leichte, dünne Anflüge oder wahre Ueberzüge von Rost.

V. Classe. Streiflinge.

Allgemeine Kennzeichen:

1) Sind sämmtlich meistens und fast immer abgesetzt roth gestreift;
2) Diese Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder sehr unbedeutend auf der Sonnenseite seyn;
3) Die Streifen können allein, das heißt rein gestreift seyn, oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite noch roth punctirt, getuscht oder rein verwaschen seyn, wenn sich nur nach der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen;
4) Das Kernhaus ist regelmäßig;
5) Sind vom Geschmack rein süß, bis zum weinsäuerlichen oder sauern;
6) Sind nie vom Geschmack wie die Rosenäpfel;
7) Welken nicht, als nur unzeitig abgethan, oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist;
8) Machen eine große und etwas schwere Classe im wirthschaftlichen Obste aus.

Ordnung 1. Platte Streiflinge.

Besondere Kennzeichen:

1) Sind in ihren Wölbungen nach dem Stiel und der Blume nicht sehr verschieden, und breit gedruckt;

2) Sind

2) Sind wenigstens einen halben Zoll breiter als hoch.

Ordnung 2. Zugespitzte Streiflinge.

1) Sind ebenfalls breiter als hoch;
2) Laufen von der Mitte des Apfels gegen die Blume spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kugel- oder pyramidenförmig aussieht, und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

Ordnung 3. Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

1) Sind an Höhe und Breite wenig verschieden;
2) Laufen von der Stielwölbung allmählig abnehmend gegen die Blume hin, oder
3) Laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel, als gegen die Blume hin.

Ordnung 4. Kugelförmige Streiflinge.

1) Die Wölbung der Frucht nach dem Stiel und der Blume ist sich ähnlich;
2) Die Breite ist von der Höhe keinen, oder nur einen Viertelzoll verschieden;
3) In die Hand gelegt, daß Blume und Stiel seitwärts stehen, haben sie eine, einer Kugel ähnliche Form.

VI. Classe. Spitzäpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe:

1) Haben ein regelmäßiges Kernhaus;
2) Sind nie mit Duft belaufen;
3) Sind nie gestreift, und entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite roth verwachsen;
4) Laufen gegen die Blume stets spitzig verjüngt zu;
5) Sind süß oder weinsäuerlich, bis zum rein sauern;
6) Welken nicht leicht.

Ordnung 1. Längliche walzenförmige oder conische Spitzäpfel.

Besondere Kennzeichen der Ordnung:

Siehe die Kennzeichen bey Ordnung 3. der Streiflinge.

Ordnung 2. Zugespitzte Spitzäpfel.

Siehe die Kennzeichen bey Ordnung 2. der Streiflinge.

VII. Classe. Platte Aepfel.

Allgemeine Kennzeichen:

1) Sind stets breiter, als hoch;
2) Sind nie gestreift;
3) Sind entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite mehr oder weniger roth verwaschen, oder etwas getuscht;
4) Haben ein regelmäßiges Kernhaus;
5) Sind nie fettig anzufühlen;
6) Welken nicht leicht;
7) Vom Geschmack rein süß, bis zum rein sauern.

Ordnung 1. Rein platte Aepfel.

Besondere Kennzeichen der Ordnung:

1) Die Differenz der Höhe und Breite fällt sichtbar in die Augen;
2) Die Breite ist stets einen halben Zoll mehr, als die Höhe.

Ordnung 2. Kugelförmige Plattäpfel.

1) Das Auge entscheidet über die Verschiedenheit der Höhe und Breite nicht leicht;
2) Die Breite ist selten ein Viertelzoll stärker, als die Höhe.
3) Die Frucht zwerch in der Mitte durchschnitten, macht fast, oder sehr gleich aussehende Hälften.

Abrahamsapfel, s. Drüparmäne.

Der Adamsapfel, der Evenbißapfel. — (Handb. Beytr.) — Ein wegen seiner sonderbaren Gestalt also benannter kleiner Wirthschaftsapfel, der etliche Einkerbungen in seiner Rundung hat, als ob hinein gebissen wäre, daher ihm das fromme Alterthum diesen Namen gegeben. Indessen ist an ihm der Reitz zur Verführung nicht sehr groß, weder wegen Schönheit, noch Größe. Er ist etwas klein, plattrund, roth und gestreift, von gemeinem Geschmack. — Der Baum treibt gut.

Der Adventsapfel. — (Diel.) — Ein recht öconomischer Apfel, der von seiner Reifzeit wahrscheinlich seinen Namen hat. Von Form ist er etwas hoch aussehend, aber immer sehr ungleich. Die Blume steht in einer seichten, bey etwas platten Früchten aber ziemlich tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten umgeben ist. Eine vollkommene Frucht ist stark, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der kurze fleischige Stiel steht in einer geräumigen tiefen Höhle. Die mit starkem Duft belaufene Schale ist grasgrün, und bey der Zeitigung gelblichgrün. Die Sonnenseite ist mit dunkelroth ganz verwaschen, und nach der Schattenseite hin streifenartig. In dem Rothen sieht man eine Menge sehr feine gelbliche Puncte, und die mehresten Früchte haben noch schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, saftig und von einem etwas herbsäuerlichen Geschmack, das mit der vollen Zeitigung im Jenner sich verliert. — Der Baum wird wegen seiner Fruchtbarkeit nur mittelmäßig groß, da er selten ein Jahr aussetzt, und hat dabey viele Zwillinge. Er bildet eine schöne flache Krone. Die Sommertriebe sind stark und lang, sehr braunroth von Farbe, mit Wolle bekleidet, und nur sehr wenig oder gar nicht punctirt. Das Blatt ist groß, elliptisch länglicht, unten wolligt, glänzend, dunkelgrün und stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind ziemlich stark, und die Augenträger vorstehend. Diese Frucht reift im December, und hält sich unversehrt bis ins Frühjahr.

Aernteapfel, s. Jacobsapfel.

Englischer Agatapfel, s. Wintercusinett.

Der rothe Agatapfel. Aagtje, Enkhuiser Appel, Enkhuiser Aagtje, Enkh. Maagt, Trynenwster. — (Knoop. Manger. Handb.) — Ein zwar nicht großer, aber schöner, haltbarer und guter Tafelapfel vom ersten Rang. Seine Gestalt ist eyförmig, und er kann weder auf die Blume, noch auf den Stiel gestellet werden. Seine Dicke ist 2 Zoll und die Höhe $2\frac{1}{4}$ Zoll.

Zoll. Die kleine Blume sitzt in einer geringen Vertiefung und ist mit kleinen Fältchen umgeben. Der Stiel hat häufig einen rothen Fleischanwuchs. Die Grundfarbe der zarten glatten Schale ist gelb, die Sonnenseite aber ist weit herum mit schönem Roth bedeckt und darinnen dunkler geflammt. Oefters ziehet sich die Röthe um die ganze Frucht, die, wenn sie ein wenig abgerieben ist, als ein Spiegel oder geschliffener Agat glänzt. Sein Fleisch ist gelblich, fein, fest, weinhaft saftig und von einem sehr angenehmen Parfüm. Von Zwergbäumen ist er bey weitem nicht so gut, als vom Hochstamm, indem die Frucht am Zwergbaum zu dicke und schwammig und zuletzt trocken und mehlig wird, welches bey den Früchten vom Hochstamm nie der Fall ist. Er reift im Februar und März. — Der Baum ist sehr triebig und seine grünliche Rinde macht ihn in der Jugend sehr kenntlich. Er streckt seine Aeste schön in die Luft, und ist außerordentlich fruchtbar. Seine Sommertriebe sind grünlich braun, wollig, mit wenigen Puncten; die Augen groß, platt, und haben mittelmäßig große Augenträger; die Blätter sind rund, haben eine kurze Spitze, und sind grob gezahnt.

Der weiße Agatapfel, der süße Agatapfel. Soete Enkhuiser Aagtje. — (Knoop. Handb.) — Dieser hat mit dem rothen fast einerley Gestalt, nur hat er nicht so viel Röthe. Sein Fleisch aber ist milde, und hat einen süßen Saft und ziemlich angenehmen Geschmack, doch ist er mehr unter die Kochäpfel zu zählen. — Der Baum macht ebenfalls ein gutes feines Gewächs, und ist sehr tragbar; hat grünlich braune Sommerschosse, die mit Wolle und wenigen Puncten besetzt sind; stumpfe, aufliegende Augen, mit kleinen Augenträgern, die zwey scharfe Rippen haben; rundliche Blätter, mit einer kleinen Spitze, und sind grob gezahnt.

Der Alantapfel. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein großer vortrefflicher, sehr gewürzhafter Apfel für die Tafel und die Küche. Seine Form ist hoch aussehend, abgestumpft, kegelförmig, gewöhnlich 3 Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Blume steht in einer flachen, engen Einsenkung, die mit feinen Falten besetzt ist, und über die Frucht hin sieht man mehrere feine flache Rippen sehr sichtlich hinlaufen. Der sehr kurze Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist glänzend, zitronengelb, und die Sonnenseite mit schmalen Streifen von schöner Carmosinfarbe besetzt. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, etwas grobkörnicht, nicht sehr saftig, und von einem stark nach Alant duftenden Geschmack. Das Kernhaus hat sehr weite Kammern. — Der Baum wird groß und sehr fruchtbar; die sehr kenntlichen Sommertriebe treiben bey jungen Bäumen, gerne im ersten Jahr Fruchtspieße, wie Stacheln. Sie sind von Farbe hellröthlich, mit vieler feiner weißer Wolle bekleidet, und mit sehr häufigen Puncten besetzt, die weiß und fast immer rund sind. Das Blatt ist ansehnlich groß, oval, mit einer scharfen Spitze, hellgrün, und bogenförmig gezahnt. Die Augen sind stark, dick aufgequollen und weiß wollicht. Die Augenträger stehen stark vor und sind breit. Die Frucht zeitigt im November, oft früher, und hält sich bis zum März, wo er fade wird. — Vom ersten Rang.

Der Ananasapfel. P. d'Ananas. — (Handb.) — Ein schöner, länglicher, fast wie ein großer rother Taubenapfel gestalteter, sehr schätzbarer Apfel, dessen Blume tief sitzt. Der Stiel ist zart, die Schale schön roth auf goldgelbem Grunde, allenthalben mit weißen Pünctchen besäet. Das Fleisch ist mild, weiß, mit röthlichen Adern, hat einen süß säuerlichen Saft, und einen erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr weit. Er ist zwar ein Winterapfel, und dauert bis Februar, kann aber schon im Herbst gegessen werden.

Ananasapfel, s. Rothgesprengter Schlotterapfel.

Der Anhänger. — (Diel.) — Ein mittelmäßig großer wirthschaftlicher Apfel. Seine Form ist meistens nach der Blume stumpfspitzig abnehmend. Die Blume steht in einer seichten Einsenkung, mit vielen feinen Rippchen umgeben, der kurze Stiel aber in einer tiefen Einsenkung, die rostfarbig ist. Die Farbe der Schale ist blaß grün, bey der Zeitigung etwas gelblich. Die Sonnenseite ist dunkel blutroth verwaschen. In dem Roth sieht man einige feine gelbliche Puncte und schwarzbraune Rostflecken an jeder Frucht. Das Fleisch ist grünlich weiß, ziemlich fest, etwas grobkörnicht, voll Saft, und von einem säuerlichen etwas scharfen Geschmack, der mit der vollen Zeitigung mild wird. — Der Baum wird sehr gesund, ist von lebhaftem Wuchs, und wölbt sich zu einer sehr schön belaubten Krone. Er wird außerordentlich fruchtbar. Die Triebe sind stark und lang, sehr braunroth von Farbe, und mit wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, ovalrund, dunkelgrün, unten sehr wolligt, und mit scharfen Zähnen besetzt. Das Auge ist ansehnlich, liegt fest an, und die Augenträger haben drey starke Rippen; zeitigt im December und hält sich bis im Sommer.

Anisapfel, s. Fenchelapfel.

Anisrenette, s. Fenchelapfel.

Annaberger Apfel, s. Rother Stettiner.

Der Antillische Apfel. Incomparable des Antilles. — (Handb. Beytr.) — Dieser sehr vortreffliche Apfel ist von ansehnlicher Größe, unten 3 Zoll breit, und läuft nach der Blume etwas spitz zu und ist $2\frac{1}{3}$ Zoll hoch. Die Blume ist klein, ziemlich geschlossen und stehet in einer mit Falten umgebenen mäßigen Einsenkung. Der Stiel ist kurz und dünne, und stehet in

in einer weiten nicht tiefen Aushölung, die mit einem dünnen Rostanflug gleichsam tapezirt ist. Die Frucht ist mit einigen stumpfen Rippen umgeben. Die Schale ist blaßgelb, an der Sonnenseite schwach röthlich angelaufen, überall aber mit grauen Puncten besäet, welche sich besonders um die Mitte der Frucht anhäusen, und nach der Blume zu immer kleiner werden. Häufig haben die Früchte auch Warzen. Das Fleisch ist gelblich, fein, mit zwar nicht überflüssigem, doch hinlänglichen köstlichen zuckerartigem Saft, mit fast unmerklicher Säure. Der Geschmack ist daher sehr angenehm, und mit einem zwar nicht starken, aber lieblichen Parfüm begleitet. Seine Reifzeit ist gegen Weihnachten und dauert in den Sommer hinein. — Der Baum macht ein schönes gesundes Gewächs. Seine Sommertriebe sind bräunlich roth, auf der Schattenseite grün, und mit ziemlich vielen weißen Puncten besäet. Die Augen sind groß, spitz und etwas abstehend; die Augenträger stark. Das Blatt ist groß, öfters $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, oval, stark, glänzend, dunkelgrün, unten sehr wollig, einwärts und unterwärts gebogen, grob und spitz gezahnt, und hat am Fuß zwey Afterblättchen.

Der Api, der kleine Apiapfel, der einfache, der welsche Api, der Jungfernapfel, Wollen oder Traubenapfel. Um Wien heißt er Pantafert. Pomme d'Api, P. d'Apis rouge, le petit, Api roosje. — (Quintinye, P. de Demoiselle, P. de bonne Compagnie. Du Hamel. Schabol. Henne. Knoop. Pom. Franc. Handb. T. O. G. Diel.) — Einer der kenntlichsten Aepfel, der deswegen seinen Namen vom grauen Alterthum unverfälscht erhalten hat. Er soll aus Italien herstammen. — Er ist sehr klein, schön, außerordentlich fruchtbar. Seine Form ist sehr platt, und fein gerippt. Die kleine Blume steht in einer engen, ziemlich tiefen Einsenkung, die mit feinen Rippen umgeben ist, und welche sich sanft über den Apfel verbreiten. Der Stiel ragt nicht über seine Höhle hervor, und diese ist geräumig und tief. Die Grundfarbe der äußerst feinen, nicht fettigen Schale ist schön hellgrün, das im Liegen blaßgelb wird. Auf der Sonnenseite hingegen ist die halbe Seite des Apfels mit einem schönen glänzenden Carmosinroth, wie lackirt, verwaschen, welches aber durch die kleinste Bedeckung scharf abgeschnitten wird. Hängen die Früchte stark im Schatten, so bleiben sie ganz hellgrün gelblich, oder bekommen auf der wenig beschatteten Seite Carmosinflecken. Außerdem findet man noch häufige feine, bald grüne, bald schwärzliche Puncte. Diese Puncte verwandeln sich im Liegen in ansehnliche braune Fleckchen, die dem Apfel ein eignes Ansehen geben. Die grünliche Grundfarbe bemerkt man fast immer um den Stiel und Blume, selbst dann, wenn es im Sommer ist. Das Fleisch ist weiß,



sehr fein, voll erquickenden frischen Safts, wird bey der Ueberzeitigung blaß röthlich schimmernd um den Stiel, bis zum Kernhaus, der Geschmack ist rosenartig. — Der Baum erreicht eine Größe, wie der Goldpeping, trägt so ungeheuer voll, daß man fast kein Laub am Baum sieht. Die Triebe sind schlank, schwarzbraun, glänzend von Farbe, und so häufig weißlich punctirt, wie man es selten bey andern Trieben antrifft. Das Laub ist sehr schmal gegen seine Länge, und dadurch so kenntlich. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis wieder in den Herbst. Vom zweyten Rang, und bey vielen Obstfreunden vom ersten. — Soll dieser Apfel seinen wahren Parfum und Güte bekommen, so muß er so lange am Baum hängen, bis er von selbst abfällt; und dann wird er am allerbesten, wenn er über Winter unter dem Laub und Schnee im Garten kann liegen bleiben, bis zum Frühjahr. Er verfrieret nicht.

Großer Api, doppelter Api, Rosenapi. Rubinapfel. Api grand. — (Quintinye, la Pomme-rose. Du Hamel, gros Api, Pomme de Rose. Handb. Diel.) — Ein dem kleinen Api vollkommen ähnlicher, aber nicht so guter Apfel, der nur größer ist, und bey dem auch die Blätter am Baum weit größer sind. Seine Form ist ganz platt, und die Wölbung um die Blume merklich kleiner, als diejenige um den Stiel. Seine Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ bis $3\frac{1}{4}$ Zoll und die Höhe 2 Zoll. Die lange und spitzblätterichte Blume ist geschlossen, und steht in einer tiefen Einsenkung, die mit seinen Falten und schönen Rippchen besetzt ist, und die auch sichtbar sanftkantig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel sitzt in einer sehr weiten, tiefen Höhle, die mit feinem Rost bekleidet ist, und der sich dünne und weit über die Stielwölbung gewöhnlich ausbreitet. Die Schale ist mit der Zeitigung zitronengelb, die Sonnenseite mit einem hellbräunlichen Roth, aber nicht so stark, wie bey dem kleinen Api, verwaschen. Die Puncte sind weitläufig vertheilt, sehr fein, und bräunlich. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, voll Saft, und von einem süß säuerlichen Geschmack ohne Gewürz. — Der Baum wächst in seiner Jugend ungemein lebhaft, wird aber doch nicht groß, geht aber schön in die Luft, und wird eben so außerordentlich tragbar, wie der kleine Api. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark, glänzend, schwarzbraun, etwas grün auf der Schattenseite, mit einer dünnen feinen Wolle bekleidet, und mit sehr vielen länglichen, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist sehr kenntlich, mittelmäßig groß, elliptisch, nach vornen mit einer sehr langen schmalen Spitze. Es ist unten nur wenig wolligt, sehr dunkelgrün. Der Rand oft etwas gekräuselt, unregelmäßig tiefe Einschnitte und stumpf spitz gezahnt. Die Augen sind schön, herzförmig, schmutzig wolligt, und stehen auf stark vorstehenden Augenträgern. Die

Frucht zeitigt im Winter und hält sich sehr lange. — Vom zweyten Rang.

Schwarzer Api, s. Schwarzer Borsdörfer.

Der Arzneyapfel. — (Zink.) — Ein plattrunder Winterapfel von $2\frac{3}{8}$ Zoll Breite und $2\frac{1}{4}$ Zoll Höhe; hat um die Blume Falten, ist am Baume grün, und wird auf dem Lager gelblich und auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Sein Fleisch ist fest, doch zart; der Saft nicht überflüssig, aber weinsäuerlich und von einem delikaten gewürzhaften Geschmack, der etwas dem Apiapfel gleichet. Er hält sich bis Februar.

Der Astracanische Apfel, Moscoviter Apfel, Russischer Eisapfel, Zikadapfel. P. d' Astracan, P. Transparente, P. de glace, P. glacée, P. gelée, P. blanche glacée. — (Manger, Handb. Handb. Beytr.) — Diese berühmte und bisher so verschieden und schwankend beschriebene und beurtheilte Sommerfrucht stammt wahrscheinlich aus dem warmen Astracan, und ist besonders in Norden (und überhaupt, wo er sich von starker, obschon kurzer, Sonnenhitze auskocht) der erste und vorzüglichste Apfel. Er wird in Rußland, Curland ꝛc. von schätzbarster Güte und Delikatesse, daß sein Fleisch mit dem einer vortrefflichen Pfirsche verglichen werden kann. Man findet in keinen Pomologien (wegen Mangel an eigener Erziehung und Prüfung) eine richtige Beschreibung von der eigentlichen Beschaffenheit dieser Frucht, und die Urtheile darüber sind übrigens sehr gegenseitig, welches theils daher rühret, weil der Baum sehr häufig ganz unächt den Gartenfreunden mitgetheilt wird; theils beurtheilen manche die Frucht bey ihrer ungünstigen Lage, wo sie die erforderliche Sonnenhitze nicht genießen kann, und da sie das gar nicht wird, was sie ihrer Natur nach werden könnte, so wenig die Rißlingtraube am Rhein den Wein giebt, als aus ihr auf dem Kap gepresset wird. — In Curland wird die Frucht von außerordentlicher Güte und Delikatesse. Ohngeachtet die frühen und sehr strengen Winter allda das Winterobst sehr selten zu einer ordentlichen Reife und Güte kommen lassen, so kochet doch der heftige Grad der Sonnenhitze, — die vom Junius anfängt, bis gegen Jacobi, dem letzten Drittel des Julius, anhält, und die Vegetation aller Sommergewächse, wie in einem Treibhause, befördert, und um welche Zeit die Abend- und Morgendämmerung fast an einander gränzet, — diesen Apfel, bey einem starken Grad von Reife, meist zu einem fließenden Saft und Syrup aus, daß er glasartig und durchsichtig wird. Er heißt allda gewöhnlich der Zikadapfel. (Mit dem Wort Zikad wird eine aus Italien dahin kommende Konfitür benennt, welche in unreifen mit Zucker eingemachten Melonen bestehet, die vorzüglich zu Torten gebraucht werden, und eine grünlich gelbe Farbe haben.) Eben diese Farbe erhält auch der Zikadapfel an den glasigten oder durchsichtigen Stellen, wo das Fleisch des Apfels von aller Sonnenhitze zu reinem Saft ausgekocht ist, der überaus delikat und zumal bey heißen Tagen sehr erquickend ist. Es wird aber der Apfel selten durchweg zikadfärbig; (mehr thut es sein nächster Verwandter, der nachfolgende Revalsche Birnapfel) wenn dies geschieht, so zerplatzt er, weil die Schale die Fülle des Safts nicht fassen kann, wie eine zeitige Kirsche aufspringt, wenn Regen ihren Saft schnell vermehret. Vor der Zikadreife ist er zur Hälfte schön roth, zur andern Hälfte weißlich gelb; und diese Seite zikadiret sich zuerst. Wenn man an derselben eindrucken kann, so ist der Apfel schon als ein feiner Tafelapfel eßbar, und die Wespen stellen ihm sehr nach. Er gehört zu der Calvillenfamilie, weil er ein weites Kernhaus und Rippen hat, und wegen seinem delikaten Saft und Parfum zu den Rosenäpfeln.

Der Apfel ist seiner Gestalt nach meistentheils rundlich im Durchschnitt $2\frac{1}{2}$ Zoll dick, und von Ansehen nicht schöner zu malen. Seine Schale ist strohgelb, glänzend, sehr fein, wie der ächte Italiänische Rosmarinapfel; auf der Sonnenseite hellroth mit dunkel schattirt. Sein angenehmer, gewürzhafter Geruch ist so durchdringend und verbreitend, daß ein paar Stücke einen geräumigen Saal damit erfüllen. Sein Fleisch ist weiß, schmelzend, und wenn er sich bey seiner höchsten Reife zikadiret, so durchsichtig, daß, wenn die Frucht gegen die Sonne oder ein Licht gehalten wird, man die Kerne wahrnehmen kann; jedoch bey einigen vom nemlichen Baum mehr oder weniger, und die an der Sonne hangen, am meisten. In Curland hat man dieser Sorte zwey Varietäten:

1) Den kleinern Zikadapfel, welcher etwas früher reift, und sich vollständiger zikadirt;
2) Den größeren Zikadapfel, als welcher etwas später reift, und sich meist nur stellweiße zikadiret. —

Der Baum ist übrigens fast der nemliche; nur findet sich der Unterschied, daß, wenn die Reiser vom kleinern Zikadapfel zerschnitten werden, so befindet sich der Kern oder das Mark grünlich, da die von der andern und großern Verschiedenheit einen weißen Kern haben. Der Baum macht übrigens ein gutes Gewächs, und trägt frühzeitig und reichlich. Die Kernwildlinge von diesem Apfel nehmen sehr leicht jede Pfropfung an und wachsen schnell. Daher auch die Curländischen Gärtner die Zikadapfelkerne häufig fur die Baumschulen säen. — In Curland kann der Baum das Messer nicht viel vertragen, und kränkelt leicht davon am Brand. In unserm Clima aber, wo er nicht so viele Nachtfröste, wie dort noch im May, auch noch Anfangs Junius und schon wieder im September auszustehen hat, bleibt er gesunder auch unter dem Messer. — Auf seinen Wildling ist der Apfel empfind-

empfindlich, und will entweder seinen eigenen, aus Zikadapfelkernen erzogenen, oder einen Calvillwildling, oder den Johannis- oder Paradiesapfel.

Indessen hat es sich seit etlichen Jahren durch befunden, daß sich dieser treffliche Apfel um Frankfurt am Mayn bey der Polhöhe von 50° 4′ nicht zikadire oder sein Fleisch in Saft koche, sondern derselbe nur ein gewöhnlicher früher, doch guter Sommerapfel bleibe. Denn wenn auch schon die höchste und anhaltende Sonnenhitze unsers Clima die Zikadirung sollte bewirken können, so wird doch der Apfel allzu frühe reif, ehe er unsere stärkste oder anhaltende Sommerwärme genießen konnte, und fällt alsdenn ab. Es mag daher eine Lage von 45° Polhöhe, wie um Florenz, oder von 47°, wie zu Zürich in der Schweitz, auch wohl noch 48°, wie zu München erfordert werden, wenn diese Frucht sich soll zikadiren können. — So hat ein jedes Land seine eigenthümlichen Früchte; ja oft ein Dorf vor dem andern, das nur sehr wenige Stunden davon entfernt ist. —

Der größere Zikadapfel wird eine mittelmäßig große Frucht, von 2⅓ Zoll dick und gegen 2 Zoll hoch. Ihre Gestalt ist plattrund. Die Blume stehet in einer kleinen etwas tiefen Aushölung, und ist mit Fältchen gleichsam eingezwängt, welche sich in flachen Erhöhungen über die ganze Frucht verbreiten. Der Stiel ist sehr lang, und nicht dünne, und stehet in einer kurzen und etwas flachen Aushölung. Die Schale ist zart, ganz weiß, mit zarten grünen Puncten besäet; auf der Sonnenseite ins Gelbe spielend, von der Wölbung gegen den Stiel hin mit sanften rothen Strichen bemalt. Bisweilen zeigen sich auch Eisenflecken. Das Fleisch ist schneeweiß, zart, hinreichend saftig, wohlgeschmack, doch ohne sonderlichen Parfum, äußerlich aber riecht die Frucht sehr stark und angenehm. Das Kernhaus hat fünf, oft sehr ungleiche Kammern, davon die weiten jede drey Kerne haben, welche gelbbraun und spitzig sind. Er reift Ende July, und hält sich etliche Wochen. — Der Baum wächst stark, und ist sehr fruchtbar. Seine Sommertriebe sind nicht so stark, als die von dem kleinern Zikadapfel; auf der Schattenseite grün, und auf der andern braunroth. Die weißen Puncte sind sehr klein und sparsam, die des kleinern aber sind viel stärker und häufiger; beyder Varietäten sind stark mit Wolle bewachsen. Das Blatt des größern ist mattgrün, gegen den Blattstiel, der lang ist, spitz anlaufend, da das des kleinern sich abrundet, der Blattstiel kürzer und dicker ist, und die Farbe des Blattes oben dunkelgrün, glänzend und das Blatt selbst groß ist; beyde sind unten mit Wolle besetzt und stumpf gezahnt. Die Augen des größern sind klein, spitz, mit hohen Augenträgern und Afterblättchen; die des kleinern aber sind dicker und haben ebenfalls Afterblättchen.

Der Atlasapfel. Pomme Satin. — (Zink. Manger. Handb.) — Ein schätzbarer Apfel, meist rund, 2⅔ Zoll breit, und 2⅓ Zoll hoch, mit Ecken, um die Blume, von glänzender, zarter, hellgrüner Schale, sehr weißem Fleisch, süßweinsäuerlichem Saft und reizendem Geschmack; eßbar vom October bis Weihnachten.

Augustapfel, s. Weißer Sommercalvil.

Augustinerapfel, s. Margarethenapfel.

Der weiße Augustapfel. — (Diel.) — Ein schöner, ansehnlich größer, recht guter Sommerapfel. Seine Form ist etwas hochaussehend, aber abwechselnd, 3 Zoll breit, 2⅔ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer geräumigen Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist, und selbst über die Frucht flach hinlaufen. Der dünne Stiel sitzt in einer tiefen trichterförmigen Höhle, die mit bräunlichem Rost bekleidet ist. Die Schale ist hell strohgelb, auf der Sonnenseite durch einen leichten Anflug von Röthe goldartig. Statt der Puncte hat diese Frucht eine Menge feine, gelbliche Fleckchen unter der Schale stecken und nicht selten kleine schwärzliche Rostflecken darunter. Das Fleisch ist gelblich, fein, weich, locker, saftvoll, und von einem angenehmen süßweinsäuerlichen Saft. — Der Baum wächst munter und belaubt sich schön und stark. Die Sommertriebe sind lang, rund herum dunkelbraunroth, mit feiner Wolle bekleidet, und mit ziemlich vielen sehr feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, langeyförmig, unten wenig wollicht, stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind klein, herzförmig, rothbraun, und stehen auf schön gerippten Augenträgern. Die Frucht zeitigt im halben August und hält sich nicht gerne über drey Wochen. — Vom zweyten Rang.

Der wohlriechende Augustapfel. — (Manger.) — Dieses ist auch ein guter Sommerapfel von kurzer Dauer, von 2 Zoll Breite und 1½ Zoll Höhe, mit einer tiefen und in Falten sitzenden Blume und kurzen Stiel; von weißgelber Schale, weißem Fleisch, mit weinartigem angenehmen Saft.

Backapfel, gestreifter Backapfel. — (Jonston Phrygomelum striatum. Gmelin. Strebling. Manger. Handb. Diel.) — Ein sehr grosser breiter Apfel, der frühzeitig genießbar ist, und sich doch sehr lange hält. Die Form ist meistens etwas ungleich, und auf einer Seite etwas niedriger. Die große offene Blume steht in einer ziemlich flachen Einsenkung, die mit Rippen umgeben ist, welche sich merklich über den Apfel bis zum Stiel hin verlaufen. Die Röhre der Blume gehet bis an das Kernhaus. Der Stiel steht in einer tiefen weiten Höhle, und steht dem untern Rande der Frucht gleich. Die Schale ist hohes Goldgelb, mit nicht häufigen schönen, bräunlichen, weißgelblich eingefaßten Puncten besetzt. Auf der Sonnenseite hat die Frucht vom Stiel an bis zum Kelch, manchmal aber nur bis zur Hälfte der

Frucht herauf, breite unregelmäßig abgesetzte, oft ziemlich häufige, schöne Carmosinstreifen, zwischen denen die Schale noch von gleichem Roth getuscht ist. Weniger besonnte Früchte haben nur Streifen am Stiel. Die Frucht welkt nicht, und ist nicht fettig anzufühlen. Das Fleisch ist weißgelblich, grobkörnicht, jedoch ziemlich markicht, saftvoll und säuerlich, weßhalb ihn der Landmann sehr zum Kochen liebt, so wie der uralte Name auf seinen ökonomischen Nutzen deutet. Das Kernhaus ist sehr groß, breit, nicht geschlossen, und enthält wenige, lange, meistens doch vollkommene Kerne. — Der Baum wird groß, alt, sehr fruchtbar, dauerhaft in seiner Blüthe, und kommt in rauen Gegenden gut fort. Seine Aeste breiten sich sehr aus. Die Triebe sind sehr stark, sehr braunroth, fast nicht punctirt, und nach oben mit weißer Wolle überzogen. Die Augen sind herzförmig, klein, platt, weißwolligt, und fest aufliegend; die Augenträger sehr breit, platt und in der Mitte an starken Trieben sehr blaulicht. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in deu April.

Bandapfel, s. Papageyapfel.

Bardin, s. Rother Fenchelapfel.

Belle-fleur, Lange Bellefleur, Dubbelde Bellefleur. — (Knoop. Manger.) — Einer der besten Wintertafeläpfel, von 2¼ Zoll breit und eben so hoch. Seine Blume ist sehr groß und sitzt vertieft, und der Stiel in einer tiefen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist gelb und an der Sonnenseite blaßroth gestreift. Das Fleisch ist mild, und hat einen lieblichen Saft und angenehmen Geschmack. Er reift im Dec. und Jan.

Süße Belle-fleur, s. Delphin.

Der Belvedere. — (Diel.) — Eine schöne, sehr große calvillartige Frucht für die Küche sehr vorzüglich. Ihre Form ist platt, 4 Zoll breit, und die Höhe 3¼ Zoll, stark hervorragende Rippen machen die Frucht etwas ungleich. Die langblätterigte Blume steht meistens in einer nicht tiefen, und wenig geräumigen Einsenkung, aus der sich mehrere flache Rippen erheben, die breitkantig sind, und bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der kurze dünne Stiel ist einen Zoll lang und steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite mit einem dunklen Blutroth verwaschen. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, nicht sehr saftig, und von einem feinen angenehmen violenartig süßen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und hat weite Kammern. — Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe schmuzig dunkelbraun, mit vieler feiner Wolle bekleidet, und nur mit wenigen feinen grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, oval, unten sehr wenig wollicht, etwas trübgrün von Farbe und nicht tief, aber scharfspitzig gezahnt. Die Augen sind stark und schön, von Form herzförmig und die Augenträger sind breit und platt. Die Frucht zeitigt Ende October oder Anfang November und hält sich bis Weihnachten.

Der Berliner Apfel. — (Zink.) — Ein etwas kleiner, aber schöner rundlicher Winterapfel, von gelber, allermeist rother und rothgestreifter Schale, festem, süßweinsäuerlichen Fleisch von lieblichem Geschmack. Er hält sich bis in May.

Der Bernhardiner. — (Diel.) — Ein ansehnlicher wirthschaftlicher Herbstapfel, von seiner weißen Farbe also genannt. Seine Form ist platt und breitaussehend, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Blume steht in einer flachen Einsenkung, und ist von vielen Falten zugeschnürt. Der kurze Stiel steht in einer geräumigen rostfarbigen Höhle. Die Schale ist blaß strohgelb und um die Stielwölbung bemerkt man blaßrothe Streifen. Das Fleisch ist schneeweiß, etwas lederartig zähe, locker, sehr voll Saft und von einem weinsauren Geschmack. Der Baum wird groß und sehr alt. Er geht schön in die Luft und ist sehr fruchtbar. Die Triebe sind braunroth, wollicht und wenig punctirt. Das Blatt ist schön, ovalrund, 3 Zoll lang, 2½ Zoll breit und unregelmäßig stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind klein, und die Augenträger breit. Diese Frucht zeitigt im October und hält sich bis Weihnachten. Gedämpft giebt sie eine pikante Speise.

Der Birnapfel, die graue Birnsüße des Knoop. Grauwe Peer-Soete, Kaysers-soete, Soete van Dekker, Witte oder blanke Peer-soete. — (Knoop. Handb.) — Ein mittelmäßig großer Apfel, 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, rundlich und oben etwas eingedruckt mit Falten und Rippen. Die Schale ist bey der Zeitigung gelblich, mit grauen Puncten und Querstrichen bezeichnet; auch hat sie bisweilen an der Sonnenseite Röthe. Das Fleisch ist mild und locker, und hat einen sehr süßen Saft, daß der Apfel einer gewürzhaften, nicht sehr saftreichen Sommerbirne ähnlich ist. Er welket gerne, wie die Fenouillen; reift im November. — Der Baum trägt reichlich. Seine jährige und zweyjährige Sommertriebe schillern ins Violette, und sein sehr lang gestieltes, schmales und mattgrünes Blatt macht den Baum leicht kenntlich.

Der Birnapfel des Du Hamel, Pomme-Poire. — (Du Hamel.) — Er hält ihn für eine graue Renettensorte. Der Apfel ist dunkelgrün, und mit einem grauen Rost überzogen, hat ein hartes trockenes Fleisch, und wenig erhabenen Geschmack. Sein größtes Verdienst ist, daß er sich lange hält bis in April.

Der Revalsche Birnapfel. — (Handb. und Handb. Bertr.) — Dieses ist eine Liefländische und Curländische Delikatesse, und ein Abkömmling von dem obbeschriebenen Astracanischen Apfel, mit welchem es dort eine gleiche Beschaffenheit hat, daß nemlich die wenigen aber heißen

zwey

zwey Sommermonathe auch diesen Sommerapfel, den Revalschen Birnapfel, dergestalt kochen, daß sich sein zartes mildes Fleisch oder Mark theils Stellweise, oder zum Theil, theils ganz in Saft auflöse, oder zikadire, (wie man sich dorten ausdruckt,) und zu einer Obstfrucht werde, die unsern saftvollen Pfirschen gleichet; ja wenn die Sonne besonders stark darauf wirkt und Feuchtigkeit vom Thau oder wohl Regen dazu kommt, so zerplatzt die Frucht durch ihre Saftfülle, wie bey uns die Kirschen aufspringen, wenn bey ihrer Zeitigung viel Regen einfällt. Es hat aber auch bey uns, wie es scheint, bey unserer Polhöhe von 50° 4′ leider! — die Bewandniß mit dem Revalschen Birnapfel, wie mit dem Astracanischen Eisapfel, daß sich nemlich sein Fleisch oder Mark nicht zikadire und in Saft oder Syrup verkoche, sondern ein gewöhnlicher zwar guter Somerapfel werde, der jedoch manchen andern, wie z. B. dem Milchapfel, den Rosenäpfeln, Calvillen rc. nicht beykommt. Was Treibhäuser desfalls vermögen? — stehet dahin, und ist nicht jedermanns Sache.

Was übrigens die Gestalt und Beschaffenheit des Revalschen Birnapfels betrift, so siehet man es ihm sogleich an, daß er ein Verwandter des Zikad oder Astracanischen Apfels sey. Seine Gestalt gleicht ihm sehr, ist etwas rippig, jedoch ein wenig niedriger, und meist plattrund, bisweilen aber etwas höher gebauet. Seine Blume ist stark geschlossen, etwas faltig, und stehet in einer mäßigen Vertiefung. Der Stiel ist ganz kurz, und die Höhlung, darin er stehet, ist nicht groß, noch tief. Seine Schale ist weißlich gelb, mit weißen Puncten besäet, und hat auf der Sonnenseite häufig eine prächtige Röthe; andere weniger besonnte Früchte sind röthlich und roth gestrichelt. Sein Kernhaus ist nicht weit, sondern enge. Der Geruch der zeitigen Frucht ist sehr stark und erquickend. Sein Fleisch ist ebenfalls sehr weiß und locker, nicht allzusaftig, und hat einen angenehmen Parfüm. Er zeitiget gegen Jacobi, passiret aber bald, und man darf ihn nicht zu lange am Baum lassen, sonst wird er trocken und mehlig. — Der Baum ist sehr triebig. Seine Sommerschosse sind rothbraun, wollig, mit vielen weißen Puncten besetzt; die Augen groß und haben hohe Augenträger, die Blätter eyförmig und schön gezahnt.

Der birnförmige Apfel. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein kleiner, aber wegen seiner Form merkwürdiger Apfel, der wegen seiner angenehmen Süße, sich auch auf jeder Tafel zeigen kann. Er ist das umgekehrte Muster der gewöhnlichen Spitzäpfel, denn die Blumenwölbung ist stets platt und abgestumpft, aber von der Mitte aus gegen den Stiel hin läuft er in eine wahre stumpfe Spitze aus, und verdient deshalb den Namen eines birnförmigen Apfels völlig. Seine Breite beträgt $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll, die Höhe aber $2\frac{1}{4}$ Zoll. Die unbedeutende kleine Blume steht in einer geräumigen tiefen Einsenkung, mit feinen Falten umgeben, die auch häufig über die Frucht hin sich merken lassen. Der dünne Stiel ist oft kurz, und steht unten auf der Spitze in einem kleinen Grübchen, wie bey vielen Birnen, und ist zuweilen mit feinen Fleischwärzchen umgeben. Die feine Schale wird im Liegen schön zitronengelb, auf der Sonnenseite mit schönen Carmosinstreifen besetzt. Puncte findet man wenige, manchmal aber braungraue Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftig, marklicht, doch fest, und von einem angenehmen reinsüßen Zuckergeschmack, der, wenn die Frucht recht zeitig ist, etwas rosenartiges hat. Das Kernhaus hat zuweilen nur vier Kammern. — Der Baum wächst lebhaft. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und nicht stark, rund herum bräunlich roth, mit sehr feiner Wolle, und einem schönen Silberhäutchen bekleidet, aber mit nur wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eyförmig, manchmal auch etwas elliptisch, nach vornen mit einer schönen scharfen Spitze, unten fein wollicht, dunkelgrün, theils spitz, theils stumpf gezahnt. Die Augen sind klein, etwas länglich, roth und stehen auf spitzen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Birnsüße, s. Birnapfel.

Bisamapfel, s. Gewürzpepping.

Blandilalie, s. Haute Bonté.

Blumensaurer, s. Weißer Sommerrabau.

Der Sommerblumensüßer. Somer Bloem-Soete, Hollandsche Soete, Goede Soete, Kandy-Soete, Goe Soete. — (Knoop.) — Ein ansehnlicher Apfel, der unten $2\frac{3}{8}$ Zoll dick ist, und gegen die Blume verjüngt zulauft, daß seine Höhe alsdann $2\frac{3}{4}$ Zoll beträgt. Die Blume ist klein und stehet sehr flach ohne Vertiefung. Der Stiel ist kurz und dicke. Die Schale ist auf der Sonnenseite schön roth, und mit dunkelrothen Streifen bemalt, auf der Schattenseite aber hellgelb und blaßroth gestreift. Sein Fleisch ist milde, voll süßen Safts, von angenehmem Geschmack. Er reift im Sept. und Oct. — Der Baum treibt stark, wird aber wegen seiner Fruchtbarkeit nicht immer sehr groß.

Der weiße Blumensüßer. Witte-Bloem-Soete. — (Knoop.) — Dieser ist eine Herbstfrucht und etwas kleiner, $2\frac{1}{2}$ Zoll dick, und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, von kleiner, sehr flach liegenden Blume, die einige Falten um sich hat, kurzem, nicht allzudickem Stiel. Seine Schale ist glatt, gelblichweiß, nach der Blume punctirt. Das Fleisch ist milde, ziemlich süß und von gutem Geschmack. Er reift von Ende Sept. bis in Nov. und kann im zweyten Rang stehen.— Der Baum wächst gut und ist ziemlich tragbar.

**Der grüne Herbstblumensüßer.** De groene Bloem-zoete of Herfst. — (Diel.) — Eine holländische Frucht, die mit dem rothen Fenchelapfel viele Aehnlichkeit hat, ansehnlich groß, stets breiter, als hoch ist, und in seiner Vollkommenheit 3½ Zoll breit, und fast 2¾ Zoll hoch. Die Blume steht in einer etwas engen tiefen Einsenkung, und ist gewöhnlich mit fünf calvillartigen Rippen umgeben. Der kurze, der Frucht gleichstehende Stiel, sitzt in einer engen rostfarbigen Höhle. Die Schale ist dunkelgrün, das im Liegen nur etwas gelblicher wird. Die Sonnenseite ist aber mit einem schmutzigen Braunroth streifenartig angelaufen. Die Puncte sind blaßgelb; das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, feinkörnicht, locker, nicht sehr saftig, und von einem sehr süßen, fenchelartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst sehr freudig und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, mit nahe zusammen sitzenden Augen. Auf der Sonnenseite sind sie dunkelbraun und glänzend, auf der Schattenseite aber grünlichbraun, mit einer feinen, festen, gleichsam aufgestaubten Wolle bekleidet, und mit vielen feinen, schönen, runden weißen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, spitzoval, 4 Zoll lang und 2½ Zoll breit, unten wenig wollicht, stark und scharf gezahnt. Die Augen sind nicht groß, herzförmig, etwas bauchicht weißwollicht, und stehen auf sehr breiten stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis gegen Weihnachten, wo sie zu sehr welkt. — Vom zweyten Rang.

**Gestreifter Winterblumensüßer.** Gestreepte Bloem Soete of Winter. — (Knoop. Handb. Diel.) — Eine holländische gute Küchenfrucht, die ansehnlich groß und schön, und im Frühjahr zum Dämpfen, ihres gewürzhaften Geschmacks, und ihrer langen Haltbarkeit wegen, schätzbar ist. Die Form ist theils stumpf zugespitzt, theils etwas platt, oder fast kugelförmig. Die Blume steht in einer oft ansehnlich tiefen, etwas engen Einsenkung, die mit feinen Falten und Rippen besetzt ist, die über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist stark, dick, und ¾ Zoll lang, sitzt in einer tiefen glatten Höhle. Die Schale, die am Baum stark mit blauem Duft belaufen ist, wird hellgelb, im Liegen zitronengelb, um den Stiel, von unten herauf schön carmosinroth gestreift. Bey der vollen Zeitigung wird das Roth dunkel und unansehnlich. Die Frucht riecht auf dem Lager nach Violen, bey der vollen Zeitigung aber stark quittenartig. Das Fleisch ist gelblich, locker, nicht reichlich von Saft, etwas grobkörnicht, und von einem süßlichen, fein quittenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist enge und geschlossen. Der vollkommenen Kerne findet man wenige. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, setzt kurzes frühzeitiges Fruchtholz an, trägt seine Zweige etwas stark abstehend, und ist sehr fruchtbar. Er erreicht aber kaum die Größe eines weißen Wintercalvills, und erfordert einen guten Boden, sonst kümmert der Baum. Die Zweige sind fein und schlank, braunroth, mit schmutziger Wolle bekleidet und nicht punctirt. Das Blatt ist klein, am Rande gekräuselt, trübgrün, unten stark wollicht, spitzoval, und nicht scharf und stumpf gezahnt. Die Augen sind klein, und die Augenträger wenig vorstehend. Die Frucht zeitigt im Februar oder März, und hält sich bis in den Sommer.

**Der Blutapfel.** — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine ziemlich große schöne Frucht, vortreflich für die Küche. Sie hat eine längliche Form, 3½ Zoll breit, und 3¾ Zoll hoch. Die Blume steht in einer seichten, fein weißwollichten Einsenkung, in der man sehr feine Falten bemerkt. Die Schale ist rund herum mit einer lebhaften glänzenden hellen Blutfarbe verwaschen, die nur auf der Schattenseite blaßröther wird, mit ziemlich vielen sehr feinen weißgrauen Puncten besetzt. Das Fleisch ist nach dem Kernhaus weiß, aber von der Blume an herabwärts rosenroth. Der Saft ist ziemlich häufig, das Fleisch aber grobkörnicht und von einem sehr angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack, der etwas fein erdbeerartiges hat. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wölbt sich flach und wird sehr tragbar. Die Triebe sind lebhaft und stark, bräunlich von Farbe, mit vieler Wolle besetzt, und wenig punctirt. Das Laub ist groß, länglich herzförmig, unten sehr wollicht, grasgrün von Farbe, und seicht gezahnt. Die Augen sind nicht groß und die Augenträger etwas breit. Diese Frucht zeitigt in der Mitte des Novembers und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom zweyten Rang.

**Der Sommerblutapfel.** Rouveau. — (Manger.) — Dieser ist nur 2¾ Zoll dick und eben so hoch, mit einer tiefliegenden Blume. Die Schale ist grüngelblich, an der Sonnenseite sehr dunkelroth, zuweilen um und um mit dunklen rothen, groß und kleinen Flecken. Das Fleisch ist zart, blutroth, saftig, etwas süßsäuerlich, und von gutem Geschmack. Ende des Sommers reif.

**Der süße Bobbert.** Soete Bobbert, Zeeuwse Soete. — (Knoop.) — Ein Süßapfel von mittler Sorte von ansehnlicher Größe, 3¼ Zoll dick und eben so hoch. Die Schale ist glatt und gelblich, das Fleisch milde, süßsäuerlich, und der Geschmack ziemlich angenehm. Reift im Nov. und Dec. — Der Baum ist von gutem Gewächs und fruchtbar.

**Bödigheimer Apfel,** s. Rother Stettiner.

**Großer Rheinischer Bohnapfel.** — (Diel. T. O. G.) — Ein in jeder Rücksicht auf inneren Werth sowohl, als Haltbarkeit ganz vorzüglicher Apfel, der in der Wirthschaft von keinem übertroffen wird, und im Frühjahr selbst

selbst die **Tafel** mit Ehre versorgen kann. Die Form dieses großen Bohnapfels ist sehr zu Abänderungen geneigt, aber die mehresten Stücke gehören zu der länglichen, etwas conischen Form, und haben alsdann mit dem rothen Taubenapfel Aehnlichkeit im Umriß. Solche Früchte haben in diesem Falle, in ihrer Vollkommenheit, fast eine Breite von 3 Zoll, und sind auch eben so hoch. Häufig findet man aber auch Stücke, die wie kugelförmige Plattäpfel aussehen. Die offene Blume steht in einer nicht tiefen, oft ziemlich seichten, geräumigen Einsenkung, hat selten etwas stark faltenartiges um sich, und die Rippen über den Apfel sind nur flache Erhabenheiten, die aber doch sehr oft die Frucht in ihrer Rundung ungleich machen. Der Stiel steht in einer seichten rostfarbigen Höhlung und besteht nur in einem dicken Fleischbutzen, oder kurzen fleischigen Stiel. Die glatte zarte, gar nicht fettig anzufühlende feine Schale ist der Grundfarbe nach anfänglich grüngelblich, und wird im Liegen helles blasses Gelb, manchmal nur ganz weißliches Gelb. Rund aber um die Frucht herum stehen schöne, ziemlich breite, stets kurz abgesetzte blaßrothe Streifen, die mit dunkleren vermischt sind. Die Schattenseite hat deren sehr wenige, oft nur um den Stiel, aber recht besonnte Früchte haben dieser Streifen viele, und sind zwischen diesen noch so stark getuscht, daß der Apfel eine schöne, fast ganz rothe Seite bekommt. Puncte bemerkt man ziemlich viel, aber sie sind fein, nicht fühlbar und schmutzig grün auf der Schattenseite, hingegen gelblich in dem Rothen, und haben das eigene, daß viele von diesen Puncten meistens gegen den Stiel, mit einem Mond, von der Grundfarbe, oder einem blässerem Roth umgeben sind. Ausserdem finden sich noch meistens, klein und grosse fast glatte Rostflecken, die oft weißlich überlaufen sind, an vielen Früchten. Das Fleisch ist fest, abknackend, fein, sehr weiß, saftig, und von einem gewürzhaften, fein süßen Geschmack ohne eine Spur von Säure. Das Kernhaus ist enge, geschlossen, und enthält nicht viele, aber schöne vollkommene Kerne. — Der Wuchs des **Baums** ist fast pyramidenförmig, wie bey vielen Birnen, so daß die Aeste in spitzigen Winkeln in die Höhe gehen. Sein Wachsthum ist freudig, stark und sehr gesund, mit vielem gedrängtem Tragholz zu Fruchtspießen, wodurch dennoch die Aeste in keine Verwirrung gerathen. Er ist fruchtbar, widersteht in der Blüthe sehr einer ungünstigen Witterung, und liefert deshalb Früchte, wenn alle andere fehlen. Die Triebe sind mittelmäßig stark und schön, bräunlich hellroth und glänzend von Farbe, mit fast gar keiner Wolle, und ziemlich häufig mit weißgrauen Puncten besetzt. Die **Augen** haben die nehmliche Farbe, sind nicht groß, liegen fest an, und stehen auf breiten flachen Augenträgern. Der Baum belaubt sich ungemein schön und stark, wel-



ches, wegen dem wie lackirtem dunkelgrünen Laub, den schönsten Anblick gewährt. Das **Blatt** ist stark, sehr langoval, mit einer schönen Spitze, und nur seicht und etwas scharfbogig gezahnt. Der dünne Blätterstiel ist meistens über 1½ Zoll lang. Die Frucht zeitigt im Jenner, und hält sich, ohne seinen Saft zu verlieren, und ohne zu welken, wenn er in guten Kellern aufbewahrt wird, bis in den Julius, doch nicht so lange wie der folgende. Wegen dem Mangel an aller Säure ist er zu Compoten mit Wein einer der vorzüglichsten Aepfel, wenn er nur in zwey Scheiben getheilt wird, die völlig beym Kochen ganz bleiben. Im Dörren liefert diese Frucht ganz weißgelbliche vortrefliche Schnitzen.

**Kleiner Rheinischer Bohnapfel.** — (T. O. G. Diel. Handb. Beytr.) — Eine mit der vorhergehenden gleich schätzbare Frucht, und durch die noch weit größere Tragbarkeit, und noch längere Haltbarkeit vom Landmann, der nicht so auf die größere Schönheit siehet, häufiger als der weit schönere große Bohnapfel, angebaut. Die Form des kleinen Bohnapfels ist weit regelmäßiger, und nur selten weicht er von der länglichen, oft fast walzenförmigen Gestalt ab. In seiner Vollkommenheit beträgt die Breite 2½ Zoll und die Höhe eben soviel; ist der Apfel aber breiter, so nimmt dieses eben soviel an der Höhe ab. Da dieser Baum aber oft ganz außerordentlich voll, und sehr frühzeitig trägt, so bleiben die mehresten Früchte viel kleiner. Die lange grün bleibende, schöne, geschlossene Blume steht in einer nicht tiefen, glatten, geräumigen Einsenkung, und manchmal sind über die Frucht hin einige rippenartige Erhabenheiten. Der Stiel ist dünne, oft länger, als einen halben Zoll, und steht in einer engen, ziemlich tiefen, selten etwas rostfärbigen Höhle. Die Schale ist glatt, nicht fettig, und ihre Grundfarbe anfänglich hellgrün, das erst spät im Liegen, gegen den December hin, blaßgelb wird. Die Sonnenseite ist mit etwas schmutzig rothen, häufigen und abgesetzten, doch oft einen Zoll langen Streifen bedeckt, und zwischen durch punctirt oder getuscht, welches beydes sich nach der Schattenseite um vieles vermindert. Der Puncte sind sehr wenige, und diese sind fein, aber die mehresten Früchte haben hingegen einige flache Rostflecken. Die so characteristischen Mondflecken bey dem großen Bohnapfel fehlen bey diesem. Die Frucht riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, fest, voll Saft, der sich nicht verliert, und hat einen angenehmen etwas in das Süßliche fallenden Geschmack, ohne alle Säure. Das Kernhaus ist enge, geschlossen, und sitzt nach dem Stiele zu laufend. Es enthält viele schöne Kerne, doch oft auch taube. — Der **Baum** hat mit dem vorhergehenden die größte Aehnlichkeit, wächst aber noch pyramidenförmiger, und die Triebe

sind

sind dunkler braun. Er ist aber, wie schon gesagt, viel fruchtbarer, und die Frucht, welche erst im Februar zeitigt, hält sich auch bis in den August frisch und saftvoll. Eine der ersten vom zweyten Rang.

Der Bolchapfel. — (Manger.) — Ein Sommersüßapfel, von plattrunder Gestalt, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Seine Blume stehet flach, wie auch der halb Zoll lange Stiel in einer flachen Höhle. Die Schale ist grünlich gelb, auf der Sonnenseite bräunlich roth angelaufen. Das Fleisch ist locker und besonders süße. Er reift gegen Ende des Sommers, und dauert nicht lange.

Bollenapfel, s. Apiapfel.

Pomme de Bondy. — (Manger.) — Ein französischer ziemlich großer Wirthschaftsapfel, der eine sehr glänzende grün und rothe Schale hat, und lange dauert.

Der Borsdörfer, edler Borsdörfer, Winterborsdörfer, Rubinapfel, (welchen Namen zwar mehr der große Api führt.) Reinette batard bey den Franzosen und Holländern. — (Handbuch und in allen neuern Pomologien.) — Eine vortreffliche teutsche Frucht zu den Renetten oder Pepping gehörig. Seinen Namen hat er von einem Orte in Chursachsen, Borsdorf bey Meißen. Es ist zwar auch ein Borsdorf bey Leipzig, und beyde bauen diesen Apfel. Da aber dieser Apfel in Oestreich Marschanzker heißt, welches ein böhmisches Wort ist, und die Slaven und Wenden das Dorf Borsdorf in Meißen, wo sie ehemals wohnten, auf ihre Sprache Marschlanz hießen, so ist ersichtlich, daß die Abkunft des Borsdörfers von Borsdorf in Meißen seye. — Seiner Gestalt nach ist er einer gedrückten Kugel ähnlich, jedoch am Stiele etwas breiter, als gegen die Blume. Diese sitzt in einer flachen Vertiefung. Die Oeffnung ist groß, geräumlich, etwas tief. Seine größte Breite fällt immer in die unterste Hälfte gegen den Stiel, und dieser steckt in einer etwas engern Vertiefung, als bey der Blume, und ist ohngefähr ¾ Zoll lang. Die Schale ist grüngelb; auf der Sonnenseite hellroth. Im Rothen befinden sich bisweilen auch viele gelbe Pünctchen, auch ist es hie und da mit gelben Streifen durchzogen, übrigens glatt und glänzend. Im Gelben sieht man einzelne schwarze Puncte, bisweilen hat er auch einige Warzen. Die Schale ist dünn, das Kernhaus ist unten breit, und nach der Blume macht es eine stumpfe Spitze. Das Fleisch ist fest, weiß und zart, doch wird es im Liegen mürbe. Der Saft ist nicht überflüssig, doch hinreichend. Der Geschmack süß und mit Säure vermischt, aber kräftig und stärkend, und von einem ganz eigenen herrlichen Parfüm. Er zeitiget erst nach Weihnachten, und hält sich bis Ostern gut. Wenn er überzeitig ist, so wird er mehlig und verliert seinen guten Geschmack. — Der Baum wird ziemlich stark, seine Haupt- und Nebenäste setzen sich gern nach einander und in Gabeln an, und breiten sich sehr aus. Die Sommertriebe sind lang und dünn; die Krone bildet eine Halbkugel. Das Blatt ist mehr rund, als lang, unordentlich gezahnt, und von Farbe dunkelgrün.

Der große Borsdörfer, der Böhmische Borsdörfer. — (Handbuch.) — Dieser schätzbare Apfel ist in seiner Gestalt rc. von dem edlen Borsdörfer etwas abweichend, an Fleisch und Geschmack aber nahe mit ihm verwandt. Er ist hochgebauet und ansehnlich größer, als jener; aber unter sich verschieden, jedoch immer kenntlich an der faltigen Blume und den vielen weißen starken Puncten, womit sie besäet sind. Seine Höhe beträgt gewöhnlich 2 Zoll und die Breite 1½ Zoll; stumpf walzenförmig. Die Blume sitzet nicht tief, und ist von sieben bis acht Falten eingeschnürt. Der Stiel ist ½ Zoll lang und dünne, die aber kürzer sind, dicker, und stehen in einer engen und nicht tiefen Höhle. Die Schale ist glatt, gelb, schön dunkelroth, auf der Sonnenseite mit vielen noch dunkler rothen Strichen bemalt, welche im Gelben heller sind, und fast die ganze Frucht umgeben. Dabey ist die ganze Schale mit häufigen weißen Puncten besäet, welche sich im Rothen sehr herausheben, im Gelben aber als grün erscheinen. Das Fleisch ist etwas gelblicher, als des edlen Borsdörfers, zwar fest, doch nicht so sehr, als jenes, aber saftiger und von dem nemlichen Parfüm. Seine Lagerreife fällt auf Weihnachten, wenn der edle Borsdörfer passiret, und hält sich vollkommen gut bis Pfingsten, und ist außer dem guten frischen Genuß zum Kochen, Schnitzen, und allem wirthschaftlichen Gebrauch vortrefflich. — Der Baum wird mittelmäßig groß, und wächset nicht nur bälder, als der edle Borsdörfer, sondern ist auch früher tragbar, und zwar in den ersten paar Jahren. Die Krone wächst pyramidenartig; macht sehr feine und zarte Sommertriebe, die bräunlich roth sind, mit sehr zarter Wolle, die sie wie versilbert macht. Die wenigen weißen Puncte sind sehr fein. Die Augen sind sehr klein, spitz, liegen fest an, und haben hohe Augenträger. Das Blatt ist dunkelgrün, fast rund, und hat eine kleine Spitze. Die Zahnung ist scharf, tief und sehr regelmäßig. — Vom ersten Rang.

Der grüne Borsdörfer. — (Diel. Handb.) — Ein dem Winterborsdörfer äußerst ähnlicher Apfel, von platter Form. Die Blume steht in einer ausgeschweiften nicht tiefen Einsenkung, zuweilen in feinen Falten. Der dünne Stiel ist einen Zoll lang, und steht in einer geräumigen tiefen Höhle. Die Schale ist hellgrün, so im Liegen nur etwas gelblicher wird. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem bräunlichen Roth verwaschen. Die Puncte sind grauweiß und dunkler roth eingefaßt. In der grünen Farbe

be hingegen sind hellgrüne Flecken in der Schale. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Grünliche spielend, sehr fein, fest, markigt, saftvoll und von einem zwar gewürzlosen, aber angenehmen, süßartigen Geschmack, der mit dem rothen Stettiner etwas Aehnliches hat. — Der Baum wächst lebhaft, schön und wird viel früher fruchtbar, als der Winterborsdorfer. Die Sommertriebe sind schlank, sehr dunkelbraunroth, glänzend von Farbe, schmutzig wolligt, und mit vielen ziemlich häufigen, sehr feinen weißen Puncten besetzt. Das Blatt ist nicht groß, oval, oft fast rund, mit einer kurzen Spitze, unten wenig wolligt, hellgrün, mit starken Zähnen besetzt. Die Augen sind kurz, dick und roth. Die Augenträger sind ebenfalls kurz, und stehen stark vor. Die Frucht reift im December, und hält sich den Winter hindurch. — Vom zweyten Rang.

Herbstborsdörfer, Früher Borsdörfer, Sommerborsdörfer. — (Knoop. Mayer. Diel.) — Dieser ist dem edlen Winterborsdörfer an Gestalt und Güte gleich, zeitigt im September, verliert von seinem saftvollen Geschmack, wenn der Winterborsdörfer anfängt vortrefflich zu seyn. — Der Baum ist in Allem dem des Winterborsdörfers ähnlich, nur scheinen die Blätter etwas dunkler grün, die Triebe bräunlicher und mehr punctirt zu seyn, die Frucht weniger Roth anzunehmen, und der Baum früher fruchtbar zu werden. Als Pyramide oder Spalier auf Johannisstamm, — denn auf Wildling trägt er bey starkem Schnitt nicht, — liefert er sehr viele Früchte, die an Schönheit alles in Wachsform übertreffen.

Der rothe Borsdörfer. — (Handb.) — Man hat Varietäten davon, deswegen die Pomologen deßfalls nicht harmoniren. — Er ist ein Abkömmling von unserm teutschen Borsdörfer und trefflicher Apfel. Er hat dessen gewöhnliche Größe und Gestalt, ist auf der einen Seite glänzend roth, und auf der andern Seite einen kleinen Theil gelb, hat auch bisweilen Warzen und gelbe Puncte, die verloren darauf gestreuet sind. Stiel und Blume sind wie bey dem edlen Borsdörfer. — Sein Fleisch ist sehr weiß, zart, saftig und süß, mit einem starken Rosenparfüm. Das Kernhaus ist mit einer rosenrothen Ader eingefaßt. Er ist Lagerreif um Weihnachten, und dauert lange. — Der Baum wird einer der größten; die Blüthe widerstehet dem Frost, und trägt alle Jahre ungemein voll.

Der spanische Borsdörfer. — (Handb. Bevir.) — Dieser hat zwar die Gestalt eines gewöhnlichen Borsdörfers, ist aber viel kleiner und hat nichts rothes, sondern ist ganz weiß. In der Lagerreife, die im März erfolgt, wird er ganz gelb, und bekommt sehr selten einen röthlichen Anflug; seine Puncte sind weiß; und sein Stiel zart und lang. Sein Fleisch gleicht dem des edlen Borsdörfers, und hat viel von



seinem Parfüm und edlen Geschmack. Er ist sehr dauerhaft gegen den Frost, und wenn alle Aepfel in einer Obstkammer erfrieren, so bleibt dieser nebst dem Api gut.

Der schwarze Borsdörfer, Kleiner violetter Apfel, Zigeunerapfel, Kohlapfel, Schwarzer Apiapfel. Pomme noire. — (Du Hamel, api noir. Manger. T. O. G.) — Ein kleiner plattrunder, dunkelvioletter, oft fast schwarzer Apfel. Seine äussere Gestalt kommt dem gewöhnlichen Winterborsdörferapfel sehr nahe, weswegen er auch wohl den Namen hat. Seine größte Breite hat er in der Mitte seiner Höhe, von da er nach dem Stiel gleichsam abnimmt, und ihn ziemlich platt macht. Die Blume sitzt ganz flach und hat kaum eine merkliche Vertiefung; sie ist klein und ihr Stern deckt die Oeffnung fast zu. Der Stiel ist dünne, holzigt und kurz, und befindet sich in einer kleinen Vertiefung. Die Höhe des Apfels ist $1\frac{2}{3}$ Zoll und die Breite 2 Zoll. Die Farbe des Apfels auf der Sommerseite ist schwarzbraun und auf der entgegenstehenden braunroth, und die Schale ist etwas dick. Das Kernhaus ist nach Verhältniß des Apfels klein, und unter der Blume ist es rund und gegen den Stiel spitzig. Das Fleisch ist an Farbe weißgrün, aber auch an vielen Orten meistentheils unter der Schale roth. Der Zusammenhang ist locker, der Saft nicht überflüssig, der Geschmack mispelartig und zitronensäuerlich. Er wird zeitig im December und dauert bis April. — Der Baum ist von mittlerer Stärke, die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, schwarzbraun und stark weißgrau überlaufen. Das Blatt ist länglicht rund und hat seine größte Breite in der Mitte. Auf dem Rande ist es groß und scharf gezahnt. Seine Farbe ist dunkelgrün. — Vom dritten Rang.

Der süße Borsdörfer. — (Diel.) — In seiner äußern Form ist er einem recht starken Winterborsdörfer, und in der Farbe dem grünen Borsdörfer vollkommen ähnlich, von sehr regelmäßiger Form, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{3}$ Zoll hoch. Die Blume steht in einer ausgeschweiften etwas tiefen Einsenkung. Der starke Stiel ist kurz, und sitzt in einer tiefen weiten Höhle, die häufig rostfarbig ist. Die Schale ist am Baum schön hellgrün, und wird spät gelblich und die Sonnenseite mit Blutroth leicht verwaschen. Die Puncte sind fein und grau, in dem Rothen aber mit einem rothen Kreischen eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, fest, ziemlich saftig, und von einem süßen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark. Er trägt seine Aeste in scharfen Winkeln in die Luft, und bildet dadurch gerne eine Pyramide. Die Sommertriebe sind lang und stark, hier und da mit einem Silberhäutchen bekleidet, sehr wenig, oder

nicht wolligt, glänzend, braunroth von Farbe, und mit schönen grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, länglich rund, am Stiel abgestumpft, nach vornen mit einer langen Spitze, unten ohne Wolle, grasgrün, glänzend und stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind klein, herzförmig, und die Augenträger breit und etwas platt. Die Frucht zeitigt im Jenner oder Februar, und hält sich vielleicht länger, als ein Jahr. — Vom zweyten Rang.

Der grüne Brabänter. — (Diel.) — Ein ziemlich großer, vorzüglich guter Apfel für die Wirthschaft, von stumpf zugespitzter Form, 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Die Blume stehet in einer etwas engen ziemlich tiefen Einsenkung, mit feinen Rippen umgeben, die merkbar über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht oft kaum der Frucht gleich. Die Schale ist grasgrün, und wird nur im Liegen etwas heller, die Sonnenseite aber ist trüb blutroth gestreift. Die Puncte sind im Rothen blaßgrüne Sternchen, im Grünen aber dunkelgrüner. Das Fleisch ist weiß, fein, ins Grünliche spielend, weich, markigt, körnigt, saftig, und von einem süßlichen angenehmen Geschmack, ohne Säure und ohne Gewürz. — Der Baum wächst stark. Die Triebe sind lang und fein, rund und roth, auf der Sonnenseite schwarzbraun, ohne Glanz, mit vieler festsitzender schmutziger Wolle bekleidet und selten, oder gar nicht punctirt. Das Blatt ist klein, fast rund, mit einer langen Spitze, unten sehr wolligt, stumpfspitzig gezahnt, die Augen klein, und die Augenträger stehen spitz vor, zeitigt im halben October, und ist bis nach Weihnachten passirt.

Der Brandapfel. Brand-Appel. — (Knoop. Diel.) — Ein sehr haltbarer wirthschaftlicher Winterapfel, von Form dem rothen Taubenapfel ähnlich, 3 Zoll breit und hoch. Die spitzblätterigte Blume steht in einer kleinen etwas seichten Einsenkung, und ist mit vielen feinen Falten umgeben, wovon auch manchmal etwas Flachkantiges über die Frucht hinläuft. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt in einer engen, etwas tiefen Höhle, die mit feinem Rost bekleidet ist. Die Schale ist anfänglich blaßgrün und wird spät hellgelb, dabey aber oft überall mit schönen rothen, breiten und abgesetzten Streifen besetzt; man sieht aber oft viele schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, recht fein, voll Saft, fest, und von einem feinen weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum trägt seine Aeste stark abstehend, und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, violet braunroth von Farbe, mit feiner weißlicher Wolle bekleidet, und mit nur wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, langoval, 4 Zoll lang, 2 Zoll breit, etwas gekräuseltem Rande, trübgrün von Farbe und unregelmäßig gezahnt. Die Augen sind klein, herzförmig, braun, und sitzen auf etwas platten, wenig vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im Jenner, oft später, und hält sich bis tief in den Sommer.

Der süße Brandapfel. Soete Brand-Appel. — (Knoop.) — Ein süßer Kochapfel, der dem Vorigen an Größe, Gestalt und Farbe gleicht.

Der Bräunling. Bruindeling. Bruinder, Zwartget. — (Knoop.) — Ein langdaurender Kochapfel, 2¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, mit einer tiefliegenden Blume, glatten, ganz dunkel rothbraunen Schale, lockerem Fleisch, von ganz gemeinem Geschmack; reift im Februar und März. — Der Baum wird groß, und trägt stark.

Brasillenapfel, s. Früher rother Herrnapfel.

Breithärtling, s. Rother Hartapfel.

Der Breitlingsapfel. — (Manger.) — Ein sehr großer Wirthschaftsapfel, von platter Form und hohen gewölbten Rippen, 4½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, mit einer tiefliegenden Blume und einem halb Zoll langen Stiel. Die Schale ist auf der Sonnenseite grünlich gelb, und auf der andern grün, auf beyden Seiten hin und wieder mit dunkelgrünen Puncten besetzt.

Der Bouteillenapfel. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein mittelmäßig großer, schätzbarer wirthschaftlicher Apfel. Seine Form ist oft sehr wunderbar, und von der Blume gegen den Stiel stumpf kegelförmig, so daß er ein etwas ähnliches Ansehen hat, wie die kleinen Branntweinbouteillen. In dieser Form läuft er von der breiten flachen Wölbung um die Blume kegelförmig abnehmend nach dem Stiele zu, der auf einer flachen stumpfen Spitze steht. Häufig ist indessen die Form rein walzenförmig, und die Wölbungen um die Blume und Stiel sind sich gleich, oder nur wenig verschieden. Die gewöhnliche Größe dieser Frucht beträgt in der Höhe 3 Zoll, und die Breite 2½ bis 2¾ Zoll. Die lange, sehr spitzblätterigte Blume ist geschlossen, und steht in einer schönen tiefen Einsenkung, aus der sich gewöhnlich fünf sanfte schöne Rippen erheben, wovon die mehresten deutlich über die Frucht hingehen, aber in der Mitte der Frucht gegen den Stiel hin sich verlieren. Ist aber die Frucht conisch gestaltet, so gehen die Erhöhungen durchaus. Der meistens stark fleischigte Stiel ist ½ Zoll lang, öfters nur einen Messerrücken breit, und das Fleisch daran hat eine Einbeugung, die einen Pfropf vorstellet. Dieser kurze Stiel sitzt manchmal fast gleich auf. Die Schale ist anfänglich hellgrün, und wird im Liegen hellgelb. Auf der Sonnenseite ist aber die Frucht vom Stiel bis an die Blume mit einem schönen etwas trüben Roth von einer Blutfarbe rein verwaschen, und hat nie etwas Streifenartiges. Die Puncte sind nicht häufig, schön vertheilt, stark und hellgrün von Farbe. Das

Das Fleisch ist weiß, fein, markigt, saftvoll, und von einem süßsäuerlichen gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus besteht häufig nur in einer einzigen großen Hohle, und hat eine sonderbare und verkehrte Lage. Anstatt nahe bey der Blume, sitzt es unten auf dem Stiel, und enthält meistens wenige und kleine Kerne, die bey der Reife los werden und klappern. Es gehört die Frucht zu den Aftercalvillen. — Der Baum wächst stark, und wird sehr groß. Die Sommertriebe sind lang und dünne, rund herum braunroth, und nur etwas heller auf der Schattenseite, mit etwas schmutziger Wolle bekleidet, und mit vielen länglichen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, elliptisch, und mit einer langen schönen Spitze nach vornen. Es ist 3½ Zoll lang und nur 1½ Zoll breit, weich von Gewebe, unten schmutzig wolligt und spitz gezahnt. Der dünne Blattstiel ist 1 Zoll lang. Das Auge ist klein, röthlich, und sitzt auf wenig vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im November, oder im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Außer seiner Seltenheit und Sonderbarkeit gehört diese Sorte in den zweyten Rang.

Caillot-Rosat, s. Florentiner.

Der rothe Herbstaniscalvil. Calvil d'Anis rouge d'Automne. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein ansehnlich großer vortrefflicher Herbstapfel. Seine Form ist bald platt, bald etwas kugelförmig. Die Blume steht in einer seichten engen Einsenkung, die mit vielen feinen Rippen umgeben ist, die sehr flachkantig über die Frucht hinlaufen. Die Farbe der Schale ist roth, ins Schwärzliche schillernd, mit carmosinartigen Streifen; die Puncte sind sehr fein und weißgrau. Die Frucht riecht stark wie Himbeeren. Das Kernhaus ist groß und sehr geräumig. Die Kelchröhre geht breit bis auf das Kernhaus herab. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und trägt seine Aeste etwas stark abstehend. Die Sommertriebe sind lang, rund herum braunroth, mit einer schwärzlichen schmutzigen Wolle bekleidet, aber sehr fein punctirt. Das Blatt ist ansehnlich groß, länglicht oval, und läuft nach dem Stiele eben so gerne spitz, als stumpf abnehmend, und endigt sich vornen oft ohne Spitze, mit feinen Zahnen besetzt. Die Augen sind stark, und die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt Mitte, oder Ende September, und hält sich nicht gerne bis über den November, wo sie melbig wird. — Vom ersten Rang.

Der Birncalvil. — (T. O. G.) — Ein sonderbarer und schöner Apfel in Birnform, der gegen die Blume aufgeschwollen ist, und gegen den Stiel zu abnimmt. An der Blume, die ganz flach und sehr wenig eingesenkt ist, wölbet er sich platt zu. Die Blume selbst ist klein, verschlossen, und ist mit einigen Fältchen umgeben. In der Mitte unter seiner Dicke ist der Apfel stark eingezogen, und bildet am Stiel eine kleine stumpfe Spitze. Der Stiel ist kurz und dick. Die Grundfarbe der Schale ist wachsgelb, worauf schöne stark rothe kürzere und längere Streifen mit feiner Schattirung befindlich, und mit kleinen weißen Puncten bezeichnet sind. Die dünne und glatte Haut giebt ihm das Ansehen, als wäre er in Wachs geformt. Das Fleisch ist zart und weiß, und hat viele röthliche Stellen, besonders unter der Schale und in der Gegend der Blume, ist locker, wie gewöhnlich bey den Calvillen, aber etwas trockner. Auch der Geschmack ist nicht so anziehend und fein. Er wird zu Anfang Novembers reif, und dauert bis in den Februar und März. — Der Baum ist sehr stark, die Aeste setzen sich gern in Gabeln an. Die Krone bildet eine platte Kugel. Das Blatt ist länglich, auf dem Rande ist es fein und scharf gezahnt. Die Farbe des Blatts ist grüngelb, von unten her aber fein weiß wolligt. — Vom zweyten Rang.

Der Blumencalvil. De Bloem-zoete Calville. Goede Kandy zoete Calville. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein großer, prachtvoller, ganz fürtrefflicher, frühzeitiger Sommerapfel, von schöner calvillartiger Form. Er scheint platt, und ist 3½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die langblätterigte Blume ist geschlossen, und steht in einer weiten, geräumigen, tiefen Einsenkung, die mit vielen F[illegible]ten, oder feinen Rippen, ja manchmal auch [illegible]it einigen Fleischwarzen besetzt ist. Diese [illegible]en oft in großer Anzahl, z. B. sechs bis zehn, [illegible]ld mehr, bald weniger erhoben, über die Frucht bis zur Stielhöhle hin, und bilden eine zwar stark, aber sanft und schön gerippte Frucht. Der Stiel ist kurz, steht der Wölbung gleich, und sitzt in einer tiefen, etwas weiten trichterförmigen Höhle, welche glatt, und nur selten rostfarbig ist. Die Farbe ist zitronengelb, auf der Sonnenseite goldgelb, mit wenigen blaßrothen Streifen. Die Puncte sind nicht sehr häufig und nur vorzüglich auf der Schattenseite deutlich, etwas weiß eingefaßt. Die Frucht hat einen sehr starken quittenähnlichen Geruch. Das Fleisch ist gelblich von Farbe, locker, weich, feinkörnigt, sehr voll Saft, und von einem angenehmen rosenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß, und hat nur wenige vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt Ende Augusts, und hält sich drey bis vier Wochen. — Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, die Aeste stehen etwas weit ab, und hängen sich oft gerne. Sie stehen dabey weitläufig und nicht selten unregelmäßig. Die Sommertriebe sind stark und lang, bräunlich auf der Sonnenseite und gegenüber schön olivengrün, mit vieler Wolle bekleidet, und mit nicht sehr häufigen, sehr feinen rostbraunen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, länglicht, eyförmig, 4½ Zoll lang und nur 2½ Zoll

Zoll breit, matt und sehr dunkelgrün von Farbe, unten sehr wenig wolligt, nicht tief, aber scharf gezahnt. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und hat lange schmale Afterblätter. Das Auge ist etwas lang, weiß wolligt, unter dieser Wolle röthlich, liegt fest an, und steht auf flachen Augenträgern. Vom ersten Rang.

**Der Englische Calvil, der grüne Calvil.** — (Handb. Beytr.) — Dieser Apfel scheint noch unreif der grüne getauft worden zu seyn; denn im reifen Stand ist seine Grundfarbe gelb und sodann roth gesprengt, auf der Sonnenseite aber sehr roth und dunkelroth gestreift. — Es ist ein langer ansehnlicher Apfel mit Rippen, die auch die Blume umgeben. Er hat auch öfters Warzen und graue Stellen. Sein Fleisch ist zwar nicht sehr zart, hat aber einen delikaten Calvillen- oder Himbeerengeschmack, und hält sich bis Pfingsten. — Der Baum ist sehr tragbar, fast jährlich. Er macht aber ein häßliches Gewächs, und hängt seine Aeste bis auf die Erde; zum Spalier aber taugt er vortreflich. Seine Sommertriebe sind dunkelbraun, wollig, weißlich punctirt; die Augen platt und fest anliegend, und haben kleine Augenträger; die Blätter sind länglich, wellenförmig, haben vorne eine kurze Spitze, aber am Stiel lang spitz zulaufend, und sind nicht scharf gezahnt.

**Gestreifter gelber Herbstcalvil.** Calvil jaune rayée d'Automne. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine sehr schöne, große, längliche, sehr gute Herbstfrucht, dem rothen Herbstcalvil ähnlich. Die Blume steht in einer flachen Einsenkung, oder fast oben auf der Spitze, aus der sich mehrentheils fünf Rippen erheben, die sehr stark vorstehen, und starkkantig über die Frucht bis zum Stiel hinlaufen. Der Stiel ist meist stark, und $\frac{1}{2}$ Zoll lang, dünne, und $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und steht in einer oft flachen Höhle. Die Schale ist blaßgelb, und wird im Liegen noch etwas gelber, auf der Sonnenseite aber ist sie von der Blume bis zum Stiel sehr stark mit abgesetzten, schönen carmosinrothen Streifen besetzt, und zwischen diesen noch sanft punctirt. Die Frucht riecht ungemein stark und sehr angenehm. Das Fleisch ist weiß, locker und brüchig, voll Saft, hier und da im Fleisch rosenroth, besonders um die Kelchröhre, und von einem angenehmen, fein säuerlich süßen Muscatellergeschmack, der mit dem weißen Wintercalvil Aehnlichkeit hat. Das Kernhaus ist ungeheuer groß, enthält meistens sechs bis zehn vollkommene schwarze Kerne, die rasseln. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und wächst nicht sehr stark. Seine Aeste trägt er sehr gerne verwirrt und hängend, und wird frühzeitig, und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und fein, von Farbe braunroth, mit feiner Wolle bekleidet, und nur mit wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist blaßgrün, langoval, meistens scharf gezahnt. Die Augen sind schön, und die Augenträger etwas breit. Die Frucht zeitigt Ende September, oder Anfangs October, und hält sich nicht wohl bis Weihnachten, wo sie passirt ist. — Vom ersten Rang.

**Gestreifter Herbstcalvil, Geflammter rother Herbstcalvil.** Calville rayée d'Automne. — (Knoop. Framboos-Appel, geflammter rother Herbstcalvil, Gestreepte Herfst-Calville. Handb. Diel. T. O. G.) — Ein schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel, gewöhnlich von etwas kugelformiger Gestalt. Die Blume stehet fast flach, oder nur in einer seichten Einsenkung, und ist mit feinen Rippen und Falten umgeben, die aber sehr flach über die Frucht hinlaufen. Der oft einen Zoll lange dünne Stiel steht in einer seichten Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist grüngelb. Ueber derselben ist die ganze Frucht mit dunkelrothen, sehr unregelmäßigen Streifen bedeckt, zumal auf der Sonnenseite. Der Apfel welkt fast nicht, und riecht sehr violenartig. Das Fleisch ist weißgrünlich, locker, markig, ziemlich saftig, und von feinsüßem, rosenartigem Geschmack. Im Fleisch sind große, unregelmäßig laufende grünliche Adern, und von alten Bäumen etwas feinröthlich. Das Kernhaus ist offen, weit und groß; die Kerne sind lang. — Der Baum ist sehr tragbar, und macht feines, langes Holz mit hangenden Aesten. Das Blatt ist groß, feinwolligt, am Stiel abgestumpft, scharf gezahnt, bekommt auch leicht mehrere große Rostflecken. Die Sommertriebe sind schlank, häufig mit Augen besetzt, rothbraun, stark und sehr fein punctirt. Die Augen sind klein, herzförmig, liegen fest auf, und haben starke Augenträger. Die Frucht ist schon zeitig im November, hält sich aber bis im Februar, wo sie indessen den Geschmack verliert. — Sie gehört in ersten Rang.

**Pasecalvil**, s. Sommerconsinett.

**Rother Herbstcalvil, Großer Pariser, Savoyischer.** Calville rouge d'Automne, P. de Framboise, Framboos-Appel, Rode Herfst-Calville, Herfst-Present, Cantoor-Appel, Kant-Appel, Rode Kant-A., Danziker Kant-A. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Miller. Manger. Handb. Diel.) — Ein großer vortrefflicher Tafelapfel, und für die Wirthschaft wohl einer der vornehmsten. Gewöhnlich hat er ein etwas länglichtes Ansehen, nach der Blume hin zugespitzt, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die halbgeschlossene starke Blume stehet fast immer in einer flachen Einsenkung, die fein weißwolligt und mit vielen feinen Rippen versehen ist, die über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen; oft sind die Rippen stark. Der Stiel steht mehrentheils der Frucht gleich, ist aber auch oft länger, oft kürzer, und sitzt in einer tiefen, geräumigen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Schale ist rosenroth, auf der Sonnenseite aber dunkel carmosin, auf der Schattenseite stark mit weißen,

weißen, oder gelbröthlichen Puncten besetzt, und sind fast an jeder Frucht Rostflecken. Das Fleisch, welches einen feinen säuerlichen Geruch hat, ist vom Kernhaus bis zu der Ader um dasselbe sehr weiß, sonst überall hell rosenroth, ja auf der Sonnenseite von der Schale bis an das Kernhaus. Es ist dabey locker, mürbe, voll Saft, und von der angenehmsten Weinsäure, mit einem feinen himbeerartigen Parfüm. Das Kernhaus ist sehr groß. — Der Baum wird stark, und ansehnlich größer, als der des weißen Wintercalvills, und bildet eine breite Krone. Die Sommertriebe sind lang und schlank, mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, rund herum schmutzig braunroth von Farbe, wenig wolligt, und wenig punctirt. Das Blatt ist sehr groß, elliptisch, selten nach dem Stiel etwas abgerundet, und hat eine lange Spitze. Es ist meistens 4¾ Zoll lang, oft länger, und 3 Zoll breit; hellgrün, und scharf gezahnt. Die Augen sind herzförmig, mit einer bräunlichen schmutzigen Wolle bedeckt, und die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im Anfang October, oft schon früher, und hält sich bis Weihnachten, wird aber alsdann fade und verliert den Geschmack. — Vom ersten Rang. — Man hat auch den

Rothen Bastard-Herbstcalvil, Zöpfer Apfel, Görlinger in Niedersachsen, — (Manger.) — der dem ächten Herbstcalvil sehr ähnlich, aber weit schlechter ist.

Der weiße Herbstcalvil, auch Jungfernapfel bey den Holländern. Calville blanche d'automne, Juffers-Appel, Juffers Kruid-Appel, Juffers Kruidling. — (Knoop. Handb.) — Ein glatter, grünlichgelber ansehnlicher Apfel, 3 Zoll breit, und 2¾ Zoll hoch, mit tiefer Blume, mit höhern Hügeln an einer Seite, als an der andern. Viele haben vom Auge an gerade nach unten zu einen oder mehr erhabene Streifen, gleich einer zarten Nath oder eine scharf erhabene Ecke. Sein Fleisch ist mild, hat vielen lieblichen Saft und angenehmen Geruch, und ist frisch und gekocht einer der besten Aepfel seiner Zeit. Reif im September und October. — Der Baum treibt gut stark Holz, wird groß, und tragbar, doch nicht in früher Jugend.

Der gestreifte Sommercalvil. Calvil d'été rayé. — (T. O. G. Handb. Beytr.) — Ein plattrunder, schöner, mittelmäßig großer guter Tischapfel, der gegen oben etwas schmäler wird, und seine Blume ohne sonderliche Vertiefung in Fältchen hat. Diese ist offen, geräumig und tief, und verliert sich in eine kleine Röhre, die bis zum Kernhause geht. Gegen den Stiel rundet es sich ziemlich platt zu. Der Stiel ist kurz und dicke und fleischigt, und steht in einer mäßigen Vertiefung. In seiner Höhe mißt er 2 Zoll und 3 Linien, und in seiner größten Breite 2 Zoll 6 Linien. Auf der Sonnenseite ist er in starken Strichen rothgestreift, die oft zusammenfließen und ihn auf dieser Seite überall röthen; auf der Winterseite sind die Striche seltener und eine abwechselnde gelbe Farbe sieht hie und da hervor, und wo er am meisten von der Sonne abgekehrt ist, hat er grüngelbe Stellen. Auch sieht man zwischen dem Rothen hie und da weißgelbe Puncte, die dem Apfel ein schäckigtes Ansehen geben. Die Schale ist dünn, das Fleisch röthlichweiß, zart, und hat besonders unter der Schale um die Blume herum viel Carmosinröthe. Das Kernhaus ist unten breit und spitzt sich nach der Blume gemachsam zu. Der Saft ist nicht überflüßig, der Geschmack süßsäuerlich und sehr gut. Reift Ende August und hält sich drey oder vier Wochen, dann wird er mehlig und unschmackhaft. — Dieser Baum ist von mittlerer Größe; die Sommertriebe sind auch lang und mittelmäßig stark und mit einer weißgrauen Wolle bedeckt. Das Blatt ist länglich, dunkelgrün, und auf dem Rande stark gezahnt.

Königl. Sommercalvil, s. Marmorirte Rosette.

Rother Sommercalvil, früher rother Calvil, Sommer-Erdbeerapfel. Calville rouge d'Eté, Calville d'été de Normandie, Calville hative, Calville platte rouge d'été, Calville royale d'été. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Zink. Abercrombie. Manger. Henne, Handb. Mayer. T. O. G. Diel.) — Ein mittelmäßig großer, und für seine Zeit der Reife schätzbarer Tafelapfel, hochaussehend und stumpfkegelförmig. Seine vollkommene Frucht ist stark, 2¼ Zoll breit, und auch eben so hoch. An Zwergbäumen hat oft die Frucht 3 Zoll an Breite und Höhe. Die geschlossene Blume steht in die Höhe, und sitzt in einer nicht tiefen, etwas engen Einsenkung, die mit vielen feinen, schönen Falten und Rippen versehen ist, und wovon gewöhnlich fünf über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, manchmal sich auch schon am Bauche endigen. Der grüne, starke Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die gewöhnlich mit einem feinen, dünnen Rost bekleidet ist, und wodurch eine gelbgrünliche Farbe hindurch schimmert. — Die Schale ist am Baum mit blauem Duft belaufen, bey ganz besonnten Früchten carmosinroth überzogen. Die Puncte sind häufig, fein, und weiß. Die zeitige Frucht riecht violenartig. Das Fleisch ist blendend weiß, die große Ader vom Kernhaus herab rosenroth, und von alten Bäumen bekommt selbst das Fleisch viel Röthe. Es ist dabey fein mürbe, locker, saftvoll, und von einem vortreflichen erdbeerartigen Geschmack. Das Kernhaus hat nach Art der Calvillen große Kammern, mit vielen schwarzen vollkommenen Kernen. — Der Baum bleibt immer nur von einer mittelmäßigen Größe, wächst lebhaft und wird frühzeitig und ungemein fruchtbar. Die Krone wölbt sich breit. Die Sommertriebe sind in der Jugend lang,

lang, ziemlich stark, braunroth von Farbe, auf der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen bekleidet, nach oben wollig, auf der Schattenseite olivengrün und mit schönen, weißlichen, länglichen Puncten besetzt. Das Blatt ist sehr groß, langoval, $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, 3 Zoll breit, weich von Gewebe, fein geadert, unten nur fein wollig, hellgrün, matt und etwas trüb von Ansehen, und am Rande stumpfspitz gezahnt. Der dünne Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang. Die Augen sind klein, herzförmig, sitzen gerne in unregelmäßiger Weite von einander, und stehen auf starken vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt vom halben bis zu Ende Augusts, ist eßbar vom Baume und hält sich kaum vierzehn Tage, wo sie Saft und Geschmack verliert. — Vom ersten Rang. — Diese Sorte taugt sehr gut zu Zwerg, auch auf Wildling veredelt, muß aber wegen seiner Fruchtbarkeit fleißig auf Holz, besonders in seinem weitern Alter geschnitten werden, wenn er nicht krüpplich werden soll. Er ist zum Brand sehr geneigt, wenn er zumal auf Johannisstamm gepfropft ist; aber auch hochstämmig, auf Wildling veredelt, wird dieser Fehler dadurch gehoben, wenn man zugleich noch eine starktreibende Apfelsorte darauf pfropft.

Man hat auch einen

**Rothen Bastard-Sommercalvil** oder **frühen rothen Bastard-Calvil**, — (Manger.) — der ein weißes Fleisch hat, aber sehr schlecht ist.

**Der rothgestreifte spitze Sommercalvil.** — (Handb. Beytr.) — Ein ansehnlicher hochgebauter und etwas spitz zulaufender Apfel, dessen Blume in Beulen stehet, die sich aber nicht sonderlich über die Frucht verbreiten. Der Stiel ist stark und lang und sitzt etwas tief. Die Schale ist hellgelb in der Grundfarbe, und mit schönen carmosinrothen Strichen bemalt, vorzüglich stark an der Sonnenseite. Dabey ist sie mit braunen Puncten und Sternchen besäet, welche mit einem dunklergelben Mond umgeben sind. Sein Fleisch ist blendend weiß, unter der Blume aber und am Kernhaus zeigt sich etwas von einer feinen Rosenröthe. Es ist sehr zart und mild, delikat von Geschmack, und obgleich von keinem sehr starken Calvillenparfüm, doch von einem angenehmen Rosengeschmack. Reif gegen Mitte August.

**Der weiße Sommercalvill**, auch **Augustapfel** genannt. Calville blanche d'été, Witte Somer-Calville. — (Knoop. Handb. T. O. G.) — Er ist nicht so groß, als der Wintercalvil, auch meist platt von Form, gewöhnlich plattrund, mit einer sehr tiefsitzenden, öfters ganz bedeckten Blume, mit Beulen überwachsen, die als merkliche Rippen über die Frucht gehen, und sie etwas eckig machen. Der Stiel ist einen halben Zoll lang und stehet nicht in einer sehr tiefen Aushölung. Die Schale ist grünlichgelb, mit weißen Puncten und verschiedenen lederfarbnen Flecken und Linien. Das Kernhaus ist fast mit der Oeffnung der Blume eins und in die Breite sehr geräumig. Das Fleisch ist gelblich, leicht, mild und schwammig, süßsäuerlich, mit etwas Calvillenparfüm und nicht allzuvielem Saft; reif in der Mitte Septembers, und hält sich drey bis vier Wochen. Er ist zum Frischessen nicht zu verwerfen, aber zum Kochen sehr gut. — Der Baum bekommt einen ziemlich starken Schaft, und treibt die Aeste in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang und mittelmäßig stark, braun, mit vielen weißen Puncten und wollig; die Augen sind mittelmäßig groß und haben hohe Augenträger; das Blatt ist länglich und gegen die kleine Spitze rund, etwas krummliegend und schön gezahnt.

**Rother Wintercalvil, rother Himbeerapfel, Erdbeerapfel.** Calvil rouge d'hyver, Calvil sanguinole, Calvil rouge dedans et dehors, Calvil musqué, Calvil longue d'hyver, Calvil royale d'hyver, Calvil flameuse, Calvil rouge de Normandie, Rode Winter-Calville — (Du Hamel, Knoop. Hirschfeld. T. O. G. Diel.) — Eine große vortrefliche Frucht, länglich, meistens etwas walzenförmig. Die langblätterichte Blume steht oben fast gleich, mit vielen feinen Rippen umgeben. Ueber die Frucht selbst gehen viele sanfte Rippen. Der dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, und steht in einer geräumigen trichterförmigen Höhle, die immer mit einem Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der mit blauem Duft belaufenen Schale ist bey der Zeitigung goldgelb, welches anfänglich grünlichweiß ist, auf der Sonnenseite carmosinroth, mit vielen sehr feinen gelblichen Puncten besetzt und hat bisweilen kleine schwarze Flecken. Das Fleisch ist weiß, und von der Schale nach dem Kernhaus rosenroth, fein und von einem erhabenen, angenehmen, säuerlichsüßen Geschmack, der etwas erdbeeren- oder violenartiges hat. — Der Baum erfordert eine gute und warme Lage, wird nur mittelmäßig groß, und ist leicht dem Krebs unterworfen, und macht eine flache Krone. Die Triebe sind schlank, dunkelroth, auf der Schattenseite hellröthlich, fein wollicht, mit einem kaum bemerklichen Silberhäutchen besetzt, sehr wenig und sehr fein punctirt. Das Blatt ist stumpfoval, mit einer kurzen Spitze, 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ breit, unten wollicht, hellgrün, glänzend, seicht und stumpfspitz gezahnt. Das Auge ist etwas länglich und die Augenträger stehen schön vor. Die Frucht zeitigt Ende Nov. oder im Dec. und hält sich, zumal von jungen Bäumen, bis in den März, da sie anfängt, melblg zu werden. — Vom ersten Rang.

Auch hat man einen **Bastard-Wintercalvil**, Coeur boeuf, auch **rother Eckapfel** in Obersachsen genannt, der noch dunkler roth, aber ein bloßer Kuchenapfel ist.

**Weißer Wintercalville.** Calville blanche d'hyver. — (Merlet. Maison rustique. Du Hamel.

mel. Knoop. Zink, französischer Quittenapfel. T. O. G. Abercrombie. Hirschfeld. Schabol, le calleville blanc. Meyen, weißer Himbeerapfel. Henne, weißer Erdbeerenapfel. Handb. Diel. — In Niedersachsen heißt er der Eckapfel, Ekkeling. Ferner der weiße Erdbeerapfel, Pomme de fraise, Pomme de Framboise, auch der Paradiesapfel. In vielen Ländern, besonders in Böhmen, der französische Quittenapfel.) — Einer der vornehmsten und allgemein bekannter französischen Aepfel. In seiner Vollkommenheit ist derselbe 3½ Zoll breit und 3¼ Zoll hoch, oft aber so hoch, als breit. Die Blume steht in einer ziemlich tiefen, mit meistens fünf schwanenhalsformigen Rippen umgebenen Einsenkung, die regelmäßig über die Frucht hinlaufen. Der oft kurze dicke, oft längere dunne Stiel, steht in einer etwas rostfarbigen tiefen Höhle. Die feine Schale ist am Baum bläulicht beduftet, und wird im Liegen fein fettig, am Baum blaß strohgelb, bey der Zeitigung schön goldgelb, und hat kleine grasgrüne Puncte. Die Sonnenseite ist häufig schön hellroth sanft verwaschen. Das Fleisch ist weißgelblicht, locker, feinkörnicht, voll Saft, und von einem sehr angenehmen, erhaben zuckerartigen Geschmack, der durch eine feine Muskatellersäure erhohet wird. Das Kernhaus ist sehr groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis März. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt stark abstehende Aeste, die vieles Quirlholz machen. Die Krone ist flach gewölbt. Die Sommertriebe sind in der Jugend sehr stark und lang, dunkelbraun mit dünner Wolle besetzt, nicht häufig und fein punctirt. Das Blatt hat eine unansehnliche grüne Farbe, ist langoval, oft am Stiel stark abgestumpft und grob. Die Augen sind sehr kurz und stumpf, und die Augenträger breit. Der Baum ist fruchtbar, und wächset sehr gut, doch ist er leicht dem Brand unterworfen, wenn er verwahrloset wird. Nach zwanzig Jahren steht er in seinem Wachsthum stille, und gegen funfzig Jahr stirbt er ab. Zu Zwergbäumen schickt er sich sehr gut, besonders auf Kernstamm seiner Art, darauf er viel gesunder bleibt, als auf Johannisstamm, und dem Brand sodann nicht leicht unterworfen ist; wenigstens sollte man auf den Baum zugleich eine starktreibende Apfelsorte pfropfen, (s. Brand) wenn man ihn auf Johannisstamm veredelt. Man hat auch den

Bastardcalvill, Calville batarde. Weißer Himbeerapfel, Eggeling in Niedersachsen. — (Manger.) — Dieser ist etwas kleiner, übrigens dem Calvil ähnlich, von brüchigem Fleisch und säuerlichem Geschmack ohne Himbeerparfüm, und hält sich bis Februar, ist aber ein bloßer wirthschaftlicher Apfel.

Savoyischer Calvill, s. Rother Herbstcalvill.

Der Türkencalville. — (Diel.) — Dieser Apfel ist unter allen Calvillen die größte Frucht, doch seine Güte blos für die Oekonomie. Seine Form ist hoch gebauet, und die Blume steht in einer ansehnlich tiefen Einsenkung, in der sich Rippen erheben, die sichtbar über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel ist sehr kurz und steht in einer tiefen, geräumigen, durch Rippen oft schief verdrehten Höhle, die mehrentheils etwas rostig ist. Die Schale ist am Baum blaßgrün, wird aber im Liegen goldgelb. Auf der Sonnenseite ist dieselbe mit breiten abgesetzten carmosinrothen Streifen gezeichnet, und zwischendurch manchmal fein punctirt. Diese Streifen ziehen sich um den Stiel abnehmend herum, und laufen manchmal auf der Sonnenseite bis zur Blume herauf. Die Puncte sind sehr fein, grau und grün eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, saftig, grobkörnicht, und von einem etwas rauen, stark weinsauren Geschmack. Das Kernhaus ist sehr geräumig und enthält wenige Kerne. — Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich aber nicht sehr, wird sehr groß, gesund, alt, und kommt auch auf schlechtem Boden fort. Er setzt frühzeitig Fruchtholz an, und trägt fast jährlich. Die Triebe sind lang und stark, braunroth, auf der Schattenseite etwas grün, mit feiner Wolle besetzt, und sehr wenig punctirt. Das Blatt ist sehr groß, langoval, unten fast ohne Wolle, stark und spitz gezahnt. Das Auge ist nicht groß, und die Augenträger laufen breitrippig herab. Zeitigt im December, und hält sich bis ins Frühjahr und länger. Gedämpft schmeckt sie erquickend.

Der Capendu. Capendu. — (Du Hamel.) — Ein kleiner Winter-Tafelapfel, der gegen unten hin etwas dicker ist, als gegen die Blume, jedoch von gleicher Höhe und Breite. Die Blume stehet in einer weiten und tiefen Aushölung, der lange Stiel aber in einer engen und tiefen Höhle. Die Schale ist auf der Sonnenseite ganz dunkelroth, auf der andern aber heller purpurroth, über und über mit fahlen Puncten getüpfelt. Das Fleisch ist etwas gelblich, unter der Schale aber hellroth, etwas säuerlich und von ziemlich angenehmem Geschmack. Er hält sich bis in März. — Der Baum macht mittelmäßig dicke und lange Triebe, die röthlichbraun, voll kleiner Puncte und an den Knoten etwas eingebogen sind. Die Augen sind etwas kurz und breit, die Träger etwas ausgehölt und nicht weit vorstehend. Die Blätter sind 3 Zoll lang und 1½ Zoll breit, am Stiel schmal, fein und doppelt gezahnt.

Cardinalsapfel, s. Riesenapfel.

Rother Cardinalsapfel. Le Cardinal rouge — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein schöner großer vortreflicher Herbstapfel für die Tafel und doch haltbar bis nach Weihnachten. Seine Form ist platt, und meistens durch sehr hervorgetriebene breite Rippen, in die Breite etwas länglich verschoben, gewöhnlich 3¾ Zoll breit

breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Häufig ist aber die eine Seite viel niedriger, als die andere. Die geschlossene ziemlich große Blume steht in einer nicht tiefen unregelmäßigen Einsenkung, die fein wolligt und fast immer mit feinen Falten besetzt ist. Der sehr kurze Stiel steht in einer weiten, oft ziemlich tiefen Hoble, die weit umher mit Rost besetzt ist. Die am Baum mit einem starken blauen Duft belaufenene Schale ist Anfangs hellgrün, das im Liegen etwas gelber wird. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem schönen hellen Blutroth verwaschen. In der rothen Sonnenseite sieht man feine weißliche Puncte sehr deutlich, die aber nur weitläufig vertheilt sind. Auch feine gelbliche Rostflecken findet man nicht selten. Die Frucht riecht violenartig. Das Fleisch ist grunlichweiß, fein markig, voll Saft, und von einem zuckerartigen Geschmack, der durch eine feine Weinsäure und durch einen Rosen- oder Violenparfum erhoben ist. Das Kernhaus hat sehr geräumige Kammern, aber vollkommene Kerne findet man nur wenige. — Der Baum wird ansehnlich groß und alt, ist sehr fruchtbar und trägt fruhzeitig in seiner Jugend. Seine starken Aeste tragt er schön in die Luft. Die Triebe sind lang, auf der Sonnenseite sehr dunkelbraun, auf der andern grunlichroth, mit vieler feiner Wolle bekleidet, und mit sehr seltenen ganz feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein und stumpfoval mit einer schönen Spitze, unten fein wolligt, dunkelgrün, und vom Stiel an stumpf und erst nach der Spitze des Blatts hin scharf gezahnt. Das Auge ist klein und die Augenträger sind platt. Die Frucht zeitigt schon Ende October, hält sich aber bis in den Winter. — Vom ersten Rang.

Der gestreifte rothe Cardinalsapfel, auch Ulmenapfel genannt. Le Cardinal rouge rayé. — (Gmelin. Diel.) — Ein sehr großer vortreflicher Herbstapfel für den rohen Genuß und auch zum Kochen gut. Sehr platt von Form, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, 3 Zoll hoch. Die Blume steht in einer flachen Einsenkung, und der kurze Stiel in einer weiten tiefen Höhle. Die Schale ist strohgelb, auf der Sonnenseite mit sehr breiten abgesetzten Carmosinstreifen besetzt, mit ziemlich vielen gelblichen Puncten. Das Fleisch riecht stark violenartig. Es ist weiß, ins Grünliche spielend, locker, saftvoll, und von einem angenehmen zuckerartigen Erdbeerengeschmack. — Der Baum wächst ungemein lebhaft, ist sehr fruchtbar und belaubt sich sehr schön. Seine Aeste wolben sich zu einer flachen Krone. Die Sommertriebe sind lang, und nicht stark, rundherum glänzend schwärzlich braunroth, nur trüber auf der Schattenseite, mit einer feinen, dünnen Wolle bekleidet, und nur mit sehr wenigen feinen, grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist sehr groß, rundeyformig, 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, sehr scharf und tief gezahnt. Die Augen sind klein, herzförmig, liegen fest an, und die Augenträger stehen wenig vor. Die Frucht zeitigt Anfangs October und ist im December passirt, wo die Frucht stippigt im Fleisch wird. — Vom ersten Rang.

Geflammter weißer Cardinalsapfel. Le Cardinal blanc flammant. — (Diel.) — Ein großer sehr guter wirthschaftlicher Apfel, von Form platt aussehend, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Blume steht in einer tiefen Einsenkung mit sanften starken Rippen umgeben, die calvilleuartig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz und sitzt in einer tiefen Höhle. Die Schale ist bey der Zeitigung zitronengelb, auf der Sonnenseite mit einer leichten Röthe getuscht. Die Puncte sind fein und grau, öfters sieht man auf der Sonnenseite hellgraue Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Grünliche spielend, feinkörnigt, etwas locker, markigt, sehr voll Saft, und von einem angenehmen süßweinsäuerlichen, dem rothen Stettiner ähnlichen Geschmack. — Der Baum wächst wie der rothe Cardinal mit abstehenden Aesten und ist fruhzeitig und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lebhaft und schlank, glänzend braunroth auf der einen, und grünröthlich auf der andern Seite, mit vieler weißlicher Wolle bekleidet, und nur mit sehr wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, dunkelgrün, und bogenförmig gezahnt. Die Augen sind klein, und stehen auf kleinen spitzigen Augenträgern. Die Frucht zeitigt Anfangs November und hält sich bis tief in den Winter.

Der rothe Winter-Cardinalsapfel. P. de Cardinal rouge. — (Handb.) — Ein länglicher schöner Apfel, der spitzzuzulaufen scheint, aber an der Blume eine Fläche hat, die sich mit kleinen Fältchen umschließt. Seine Größe ist ziemlich ansehnlich. Die Schale hat eine schöne Rosenröthe mit durchscheinendem Gelb, mit bräunlichen gelb eingefaßten Puncten besäet, und stärker rothe Streifen und Flammen. Die Blume zeichnet sich sehr aus; denn die vertrockneten Blumenblätter sind sehr lang und stehen geschlossen gerade in die Höhe und sind sehr spitz. — Sein Fleisch ist blendend weiß, zart, mild, voller Saft, süß und angenehm, und hat einen kleinen Rosenparfüm; reif im December und hält sich bis Ende Februars.

Der rothe Herbstcardinalsapfel. P. de Cardinal rouge. — (Zink.) — Ein plattrunder Apfel von $3\frac{3}{8}$ Zoll Breite und $2\frac{3}{8}$ Zoll Höhe. Seine Schale ist auf der Sonnenseite dunkelroth, und auf der andern blaßroth ohne Streifen. Sein Fleisch ist weinsäuerlich, von mittelmäßiger Güte. Seine Reife ist im October und November, und wird dann mehlig.

Carmesapfel, s. Winterstreifling.

Der englische Carolin, der weiße Carolin. Carline d'Angleterre, Karlyn-Appel, Present royale d'été, Somer-Present, Nonnetjes Appel. — (Knoop. Manger. Handb.) — Ein großer

großer Herbstapfel, $3\frac{3}{8}$ Zoll breit und $3\frac{1}{8}$ Zoll hoch, und hat die Größe und Gestalt des weißen Wintercalvillen, glatt, gelblichweiß, und wird im Liegen etwas fettig anzugreifen. Seine Puncte sind fein und braun, und darunter öfters carmosinrothe Flecken. Sein Fleisch ist mild, mit einem angenehmen weinsäuerlichen Saft. Oft fehlen die Kerne in seinem sehr hohlen Kernhaus; reif im September und October. — Der Baum wird groß und gesund, hat grün braunröthlich Holz, das ziemlich stark punctirt ist, mittelmäßig große aufliegende Augen mit starken Augenträgern, große, starke, breite Blätter, die tief gezahnt sind. — Vom zweyten Rang.

**Der rothe Carolin.** Carline d' Angleterre. — (Zink.) — Dieser ist etwas kleiner, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch; die Schale gelb und roth, und in dem Rothen dunkler gestreift, worin ein characteristischer gelber Streif von der Blume bis zum Stiel herabgehet. Er reift im October und December.

**Gelber Wintercarthenser.** — (Diel.) — Ein schöner für die Tafel, noch mehr aber für die Wirthschaft, schätzbarer Apfel, und kocht sich unter allen zum zartesten Mark. Seine Form sieht fast etwas kugelförmig aus, läuft aber doch von der Mitte der Frucht etwas stumpf zugespitzt gegen die Blume zu. Ihre gewöhnliche Breite beträgt 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll. Die geschlossene Blume steht in einer nicht tiefen Einsenkung, die mit meistens fünf feinen Rippen umgeben ist, und die sehr sichtbar etwas breitkantig über den Apfel bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel ist sehr kurz, ragt selten, oder doch nicht viel über die Frucht hervor, und steht in einer etwas tiefen, ziemlich engen, doch auch oft geräumigen fein rostfarbigen Höhle. Die Schale ist blasses gelbes Grün, welches schönes Goldgelb wird. Bey stark besonnten Früchten findet man von der Blume bis zum Stiel einen leichten Anflug von einer verwaschenen, manchmal aber auch streifenartigen Röthe. Puncte sieht man nur deutlich im Rothen; häufig aber ist die Schale am Baum mit einem feinen Duft belaufen. Das Fleisch ist gelblich, fein, fest, voll Saft, markigt, und von einem feinsäuerlich-zuckerartigen Geschmack. Die Form des Kernhauses ist herzförmig. — Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, und belaubt sich schön, trägt fast jährlich. Die Triebe sind stark, bräunlichroth, mit einem Silberhäutchen bekleidet, und mit einer schmuzigen Wolle gegen die Spitzen der Triebe hin überzogen. Puncte findet man auf ihnen selten. — Das Blatt ist stark unten und oben grob geadert, wolligt auf der Unterfläche, dunkelgrün, von Form rund, 3 Zoll breit, und eben so lang, am Rande grob und bogenförmig gezahnt. Die Augen sind klein, und die Augenträger flach und breit gerippt. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr.

**Der lange Wintercarthenser.** — (Handb.) — ist von ähnlicher innerlicher Güte und Beschaffenheit. Seine Form ist länglich, läuft gegen die Blume etwas spitzig zu, hat seichte, oft stärkere Rippen, einen ganz kurzen Stiel, und wird im Liegen hell grünlich gelb. — Der Baum wird nicht so groß, als jener, treibt mittelmäßige Sommerschosse und hat starke Augen. Die Blüthe ist sehr schön und groß, rosenroth marmorirt.

**Castelet.** P. de Castelet. — (Zink.) — Ein Wirthschaftsapfel von $3\frac{1}{4}$ Zoll Breite und $2\frac{3}{4}$ Zoll Höhe, der Anfangs grün und gleichsam mit Roth bespritzt ist, nachher aber gelb wird; von brüchigem Fleisch und weinsäuerlichem Saft; reif vom October bis December.

**Charmant blanc**, s. Weißer Sommerrambur.

**Pomme de Chatenon**, s. Crillant.

**Der Characterapfel.** Character of Drap d'or, P. de Julien, Embroidered-Apple. — (Du Hamel. Knoop. Manger. Handb.) — Dieser muß nicht mit dem Drap d'or verwechselt werden, (wie in vielen Pomologieen geschiehet,) ob er schon wahrscheinlich eine Abstammung, oder auch Ausartung von ihm ist, und Holz und Gewächs mit ihm übereinkommt. — Es ist ein ziemlich großer runder Apfel, der auf grüngelblichem Grunde ringsherum braune feine ästige Striche hat, als wenn er mit Laubwerk oder Characteren bezeichnet wäre, daher er auch seinen Namen hat; bisweilen ist er auch an der Sonnenseite röthlich. Sein nicht gar häufiger Saft ist weinigt und das Fleisch fest und gelblich. Sein Geschmack ist angenehm, nur muß man ihn nicht zu früh vom Baum nehmen; er ist gut vom December bis Februar. — Der Baum macht ein gutes Gewächs. Seine Sommertriebe sind braun und fein punctirt, die Augen klein, aufliegend, und haben Afterblättchen, die Blätter eyförmig, unten etwas wollig und schön gezahnt.

**Codling**, P. de Cuisine, der Küchenapfel. — (Manger.) — Einer der frühesten wirthschaftlichen Aepfel in England, der allda schon im Juli reift, und einen mittelmäßig großen Baum macht.

**Coeur-Boeuf**, s. Rother Wintercalvil.

**Comtoirapfel**, s. Rother Herbstcalvil.

**Die Sommercousinett**, der Paßcalvil, Polsterapfel. Cousinette d'été, Cousinotte, Cusinot rayé, Couleur de Chair, Soomer-Aagt, Tarw- (Waizen) Appel. — (Du Hamel. Knoop. Manger.) — Eine Art Passe pomme, und an Größe und Gestalt dem Sommer-Paßpomm ähnlich, $1\frac{3}{4}$ Zoll breit und $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch, von glatter, weißlichgelber Schale mit schönen rothen Streifen. Er hat ein mildes, lockeres Fleisch von angenehmen Geschmack, und ist ein sehr guter Sommerapfel, der im Aug. und Sept. reif ist.

**Der Wintercousinett.** Cousinette d'hyver, Cousinotte, Gros-Cousinot, Engelsche Aagt, oder Pipping van Jan Puik, Lekkerbetje. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Manger.) — Eine Art Calvil, unten 1¾ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch, zugespitzt zulaufend, hat einen langen und dünnen Stiel, eine glatte, weißlichgelbe, mehr oder weniger blaßroth gestreifte Schale, ein feines gelbliches Fleisch, mit säuerlichem Saft und feinem Parfum. Er ist ein guter Tafelapfel, der im Jannar und Februar reif wird. — Der Baum macht ein feines Holzgewächs, wird groß, und trägt gut. — Man hat auch einen Cousinotte longue und Cousinotte ronde.

**Der königliche Cousinette.** Cousinette royale panaché. — ist von einer alles übertreffenden Zartheit, und würde er überreif zikadiren, wenn er in einem wärmern Clima erzogen würde. Er reift im August.

**Crillant, Pomme Loquette, Pomme de Chatenon.** — (Manger.) — Ein ungleicher eckigter Apfel, mit einer tiefsitzenden Blume, dünnen und kurzen Stiel. Seine Schale ist gelblich und auf der Sonnenseite roth gestreift. Sein Fleisch ist mild, süß und von einem angenehmen Geschmack. Er hält sich bis in Sommer.

**Pomme de Croquet.** — (Manger.) — Ein französischer Apfel, der dem Chataigner gleicht, groß ist, eine rothe Schale und ein weißes Fleisch hat.

**Der kleine Cyderapfel.** — (Diel.) — Eine kleine längliche, fast eyförmige Frucht, von schönem Ansehen, und höchst wahrscheinlich eine neue Kernfrucht. Seine Form ist eyförmig, nur selten hat derselbe ein etwas kugelförmiges Ansehen. Die oft ganz fehlende Blume sitzt in einer nur bemerklichen Einsenkung, die mit feinen Fleischwärzchen umgeben ist. Auch der Stiel steht oft nur oben auf der Wölbung, ist dünne und sehr kurz, wobey fast characteristisch ist, daß derselbe fast immer von einem Fleischfortsatz begleitet und auf die Seite gedruckt wird. Die sehr glänzende Schale ist auf der Schattenseite blaß gelbgrünlich; die Sonnenseite hingegen ist goldgelblich, darin man einige rothe Fleckchen sieht. Dabey ist die Schale reichlich mit feinen weißlichen Puncten besetzt. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, sehr voll Saft, fest und von einem fast herbsauren Weingeschmack. Der Baum wächst in seiner Jugend sehr lebhaft, scheint aber nur mittelmäßig groß zu werden, aber sehr fruchtbar. Die Triebe haben viel Aehnlichkeit mit Api. Die Sommertriebe sind lebhaft stark, glänzend schwarzbräunlich und reichlich und schön punctirt. Das Blatt ist groß, meistens herzförmig, 3¼ Zoll lang, 2½ Zoll breit, hellgrün von Farbe, etwas wollicht. Die Augen sind schön, liegen fest an, sind braunroth von Farbe und stehen nahe beysammen, auf stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im Jenner und hält sich lange.

**Der Cyrusapfel.** Pomocyrus. — (Handb.) — Ein seltener, ansehnlich großer Apfel von der Cavillart, etwas platt, mit starken Rippen umgeben. Sein Stiel ist kurz und stehet in einer etwas tiefen Hohle. Die Schale wird bey der Zeitigung goldgelb, mit feinen grauen Puncten bestreuet und auf der Sonnenseite sanftroth angelaufen. Sein Fleisch ist weiß, saftig und gut, doch nicht locker, wie meist der Calvillen, auch ohne Calvillenparfum. Das Kernhaus ist groß und offen, und die Kelchröhre reicht bis dahin. Die Kerne sind lang und braun, aber meist wenige. Reift Ende November und hält sich den ganzen Winter durch. — Vom zweyten Rang.

**Dauerapfel.** Pomme durant, P. durable un an, P. de bonne durée, Dubbelde geele Renet, oder Krappe Krain, Dubbelde geele Krappe Krean. — (Manger. Knoop. Zink.) — Ein sehr großer Apfel, von 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, mit einer rauen, grünlichbraunen oder grau gefleckten Schale, einem grünlichweißen saftigen süßsäuerlichen Fleisch, das einen angenehmen Geschmack hat. Er dauert bis in August.

**Der fränkische Dauerapfel.** — (Handbuch Vertr.) — Ein mittelmäßig großer, rundlicher, oben gegen die Blume etwas zulaufender Wirthschaftsapfel, dessen Schale gelb ist, mit rothen Strichen, die sich aber verlieren, wenn er ein Jahr gelegen hat. Sein Geschmack ist ziemlich gut; sein Hauptverdienst aber, daß er sich volle zwey Jahr und drüber hält.

**Der Delphin.** Dolphyn, Dolphyn triomphant, Soete Dolphyn, Soete Bellefleur, Soete Pigeon, Soete Passe-Pomme, Passe-Pomme douce. — (Knoop.) — Ein sehr guter süßer Winterapfel von 2¾ Zoll dick und eben so hoch. Er scheint jedoch etwas länglich gebauet, da er unten dick ist und gegen die Blume immer abnimmt. Seine Schale hat eine grünlichgelbe Grundfarbe, ist aber auf der Sonnenseite und zuweilen ganz um die Frucht violetroth, auf dem Baum mit einem Duft belegt, wie der violette Apfel. Sein Fleisch ist fest, saftig und von einem feinen angenehmen Geschmack. Seine Reifzeit ist im December und Januar. — Der Baum treibt stark und wird groß, ist aber nicht allzu tragbar.

**Dominista, Herrnapfel.** — (Hacquet II. Th. seiner Reise durch die Dacischen und Sarmathischen Carpathen.) — Ein sehr großer und haltbarer Apfel, oft von 5 Zoll im Durchschnitt, zu den Ramburäpfeln gehörig. Er hat nicht nur einen sehr angenehmen Geruch, sondern sein Fleisch ist auch sehr köstlich und wohlschmeckend. Er soll in den Klostergärten um Jaß oder Jassi stark gezogen werden.

**Der Dortchensapfel.** — (Diel.) — Ein ziemlich großer und fruchtbarer wirthschaftlicher Apfel, in seinem Aeußeren dem rothen Stettiner etwas ähnlich, mehrentheils platt, mit tief eingesenkter Blume und Stiel, gelb und blut-

roth

roth verwaschen, und hat kleine und große schwarzbraune Rostflecken. — Das Fleisch ist weiß ins Gelb- und Grünliche spielend, fein, markicht, weich, sehr saftvoll, und von einem sanften, feinen weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wird sehr groß, gesund und dauerhaft. Er hat in seinem ganzen Wuchs viel Aehnlichkeit mit dem Stettiner. Die Sommertriebe sind lang und stark, braunroth, mit vieler Wolle bekleidet und nur wenig punctirt. Das Blatt ist groß, ey- oder herzförmig. Die Augen sind herzförmig und stehen auf schönen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Doucin, s. Heckapfel.

Der Edelkönig. Roi très-noble. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein prachtvoller großer, sehr dunkelrother köstlicher Herbstcalvil, von der Größe des rothen Herbstcalvils, nur etwas platter, und schöner und regelmäßiger in seiner Form. In der vollkommensten Größe hat diese lachend schöne Frucht eine Breite von 3½, und eine Höhe von 3 Zoll. Die Blume steht in einer seichten Einsenkung, die aber mit vielen feinen, schönen Rippen umgeben ist, die sich erst regelmäßig auf der oberen Wölbung des Apfels erheben, und zu acht bis zehn zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel ist dick, doch meistens nur einen Zoll lang und manchmal auch sehr dünne. Er steht in einer tiefen und geräumigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist bey beschatteten Früchten nur bemerkbar, und besteht in einem gelblichen Grün. Die besonnte Frucht ist eigentlich überall schön carmosinroth, das nur auf der Schattenseite hell aussieht, auf der Sonnenseite aber so purpurroth wird, daß es fast ins Schwärzliche schillert. In dieser Röthe sieht man weißgraue kleine Fleckchen, und nicht selten haben die Früchte auch große schwarzbraune Rostflecken, die feine Risse haben. Am Baum ist die Schale der Frucht mit einer Art von Duft besetzt, fettig, riecht, so wie auch das Fleisch, fein himbeerartig. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, voll Saft, rosenroth um die Blume, und die große Ader um das Kernhaus verbreitet die Röthe stark um sich her, so daß das Fleisch auf alten Bäumen wahrscheinlich sehr rosenroth wird. Der Geschmack ist sehr erquickend erdbeerartig, und von einer sehr angenehmen, erhobenen zuckerartigen Weinsäure. Das Kernhaus ist sehr groß, und die Blume läuft mit einer breiten Höhle bis an dasselbe. Jede einzelne Kammer ist ungeheuer weit, und sie enthalten viele, acht bis zehn, vollkommene Kerne. — Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Aeste etwas flach, oder doch stark abstehend, und belaubt sich nicht stark, wird sehr fruchtbar. Die Triebe sind lang und stark, bräunlich, nach unten mit einem feinen Silberhäutchen besetzt, auf der Schattenseite olivengrün, und nur sehr wenig punctirt. Das Blatt ist bey jungen Bäu-



men sehr groß, ovalrund mit einer kurzen Spitze, hellgrün, etwas glänzend, unten wenig wollicht, und am Rande nicht tief und scharf gezahnt. Der Blattstiel hat zwey Afterblätter. Das Auge ist klein, die Augenträger sind breit und schön vorstehend. Die Frucht reift in der Mitte des Septembers, ist bald nachher eßbar, und hält sich bis gegen Weihnachten. — Vom allerersten Rang.

Der Eggerling. — (Henne. Diel.) — Ein ziemlich ansehnlicher, feiner, teutscher, recht brauchbarer Wirthschaftsapfel, der sich durch seine lange Haltbarkeit, und daß er auch im rauen gebürgigten Land vortreflich fortkommt, empfiehlt. Die Form nähert sich sehr einer Kugel. Seine Breite beträgt gewöhnlich keine 3 Zoll, und die Höhe 2¾ Zoll. Die lange spitze Blume steht in einer ziemlich tiefen geräumigen Einsenkung, ist mit feinen Falten umgeben die als merkliche Rippen über den Apfel hinlaufen, oft aber auch sich einzeln an der Blume stark erheben, und alsdann die Form des Apfels verderben, woher der Name Eggerling (Eckicht) sehr wahrscheinlich entsprungen ist. Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich hellgrün, wird aber im Liegen goldgelb ohne Glanz. Auf der Sonnenseite ist die Frucht, doch vorzüglich nur gegen den Stiel, etwas schmutzig roth angelaufen, das bey beschatteten Früchten sehr unbedeutend ist, oder gänzlich fehlt. Sehr characteristisch bey diesem Apfel sind die zwar nicht häufigen, aber schönen, grauen, fühlbaren Puncte auf seiner Schale. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, nicht reich an Saft, kornicht, und angenehm süß von Geschmack. — Der Baum wird mittelmäßig groß gegen andere teutsche Obstbäume, aber sehr alt bis hundert Jahr. Die hängenden Aeste breitet er sehr aus und macht eine Menge von Tragholz. Die Triebe sind fein braunroth, fast ganz ohne Puncte. Die Augen sind sehr groß, lang, dick, abstehend, und die Hülsen braunroth. Die Augenträger hingegen sind klein. Der Baum belaubt sich ungemein stark, das Laub ist groß, dunkelgrün und glänzend. Er trägt jedes Jahr, und fehlt selten, etwas von Früchten zu liefern, hat dabey das eigne, daß die Aepfel meistens innerhalb seiner Krone hängen. Die Frucht zeitigt im Jenner und hält sich bis zu seiner Erndte.

Eisapfel, s. Astracanischer.

Eiserapfel, s. Rother Stettiner.

Eckapfel, s. Rother Kayserapfel.

Rother Eckapfel, s. Calvil.

Eckeling, S. Weißer Wintercalvil.

Enkhuiser Appel, s. Agatapfel.

Erdbeerapfel, s. Calvillen.

Weißer Erdbeerapfel, s. Weißer Wintercalvil.

Der Erdbeerapfel. — (Handb.) — eine Herbstfrucht, die dem Pearmain nicht unähnlich siehet, ziemlich groß, mehr länglich, als rund,

 auf

auf der Sonnenseite schmutzigroth, von weinsäuerlichem Saft, aber nicht so erhaben, als Pearrenot, auch nicht so zart und weiß von Fleisch, sondern gröber und grünlicher, doch allemal eine herrliche Frucht; reif im Herbst.

Der Schleswigsche Erdbeerapfel. — (Handb. Beytr.) — Ein ziemlich ansehnlicher hochgebauter schöner Sommer- und Herbst-Tafelapfel; dessen Breite 2 Zoll und die Höhe $2\frac{2}{3}$ Zoll ist. Gegen die Blume läuft er etwas spitz zu. Die wolligte Blume hat eine kleine Vertiefung und ist mit Falten umgeben, welche sich in sechs flachen Rippen über die Frucht bis in die Stielhöhe erstrecken. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und sitzt in einer engen scharfen Höhle. Die Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite goldgelb, mit schönen carmosinrothen kurzabgesetzten Strichen und dergleichen Puncten bemalt. Das Fleisch ist zart, saftig, von einem sehr angenehmen, doch nicht erdbeerartigen, noch calviigartigem Parfüm. Eine grüne Ader gehet um das Kernhaus, als welches klein und geschlossen ist. Sehr häufig sind drey vollkommene Kerne in einem der fünf Fächer. Die Frucht reift Anfangs Sept. und hält sich sechs Wochen. — Der Baum hat braune Sommertriebe mit weißen Puncten, große, nicht stark anliegende Augen mit kleinen Augenträgern, längliche, spitzige, rinnenförmig gebogene Blätter, die gebogt gezahnt sind.

Erdbeerapfel des Zink. — (Zink Nr. 62.) — Dieser Winterapfel gränzt an den Calvil und Himbeerapfel, ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, hat eine dunkelgelbe, schön rothgestreifte Schale, ein mürbes, brüchiges Fleisch von sparsamen Saft, und hohem Weingeschmack. Reift Anfang Dec.

Weißer Sommererveling. De Witte Erveling of Zomer, Hondertmerk, auch wohl Engelsche Karolyn, Kürbisapfel. — (Knoop. Diel.) — Ein sehr großer und brauchbarer wirthschaftlicher Sommerapfel, von calvillenartiger Form, 4 Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Blume steht in einer tiefen Einsenkung, die mit feinen Rippen stark besetzt ist. Der Stiel ist kurz, und sitzt in einer etwas engen Höhle. Die Schale ist strohgelb; auf der Sonnenseite mit einem feinen Roth etwas weniges angelaufen, ohne Puncte, aber eine Menge gelbliche Fleckchens. Das Fleisch ist weiß, schwammigt, von einem etwas säuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst sehr stark und wird sehr groß, mit stark abstehenden Aesten. Die Sommertriebe sind sehr stark und lang, mit nur weniger Wolle besetzt, graulich braun auf der Sonnenseite, grünlich auf der andern, und mit ziemlich häufigen, starken graubräunlichen Puncten besetzt. Das Blatt ist sehr groß, ovalrund, hellgrün, unten sehr wenig wolligt und tief gezahnt. Die Augen sind klein, herzförmig, und stehen auf breiten, nicht stark vorstehenden Augenträgern. — Diese Frucht zeitigt im halben August, und hält sich bis in den September, wo sie etwas welk und milder wird.

Der Wintererveling. Winter-Erveling. — (Knoop.) — Dieser ist etwas kleiner, auch plattrund, 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch; die Schale glatt und gelblich, mit feinen braunen Puncten besetzt, bisweilen an der Sonnenseite blaßroth oder roth gestreift. Das Fleisch ist milde, aber von gemeinem Geschmack, jedoch für die Wirthschaft sehr gut. Seine Reifzeit ist Februar und März. — Der Baum macht ein gutes Gewächs und ist ziemlich tragbar.

Der süße Erveling. Soete Erveling. — (Knoop.) — Dieser süße gute Kochapfel ist $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, gelblich, an der Sonnenseite blaßroth, ebenfalls von mildem, säuerlichsüßem Fleisch und guten Geschmack. Seine Reife ist früher, im Nov. und Dec. — Der Baum treibt gut und trägt stark.

Evenbißapfel, s. Adamsapfel.

Der Eyerapfel, Cyrusapfel. Eyer-Appel, Weyburger, Soete Wyburger. — (Knoop. Manger.) — Ein guter wirthschaftlicher Herbstapfel, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, in der Form eines Eyes, mit tiefliegender Blume, einer glatten gelblichweißen, zuweilen auf der Sonnenseite etwas röthlichen Schale, von mildem, ziemlich angenehmen Fleisch; reif im Oct. und Nov. — Der Baum macht ein gutes Gewächs und ist tragbar.

Der große Farosapfel, Kayserapfel. Gros Faros. — (Du Hamel. Handb.) — Ein plattrunder schätzbarer Wintertafelapfel, von $2\frac{3}{4}$ Zoll Breite und $2\frac{1}{2}$ Zoll Höhe, am Stiel dicker, als gegen die Blume, mit zwar etwas erhabenen, aber nicht scharfen Rippen, kurzen tief stehenden Stiel und breiter vertiefter Blume, mit Erhöhungen umgeben. Die Schale ist auf der Sonnenseite dunkelroth, mit kleinern noch dunkelern Streifen untermischt, an der Gegenseite weniger roth, bisweilen gelblich, und am Stiel mit braunen Flecken. Sein Fleisch ist fest, weiß und zart, mit vielem Saft und erhabenem Geschmack. — Der Baum wird groß und macht starke Sommertriebe, die dunkelbraunröthlich und lang und stark, jedoch wenig punctirt sind. Die Augen sind groß und breit und haben kleine Augenträger; die Blätter sind groß, etwas elliptisch, und doppelt gezahnt, die Blüthen groß und außen ein wenig blaßroth. Die Zeit seiner Reife gehet bis in Febr. — Vom ersten Rang.

Der kleine Farosapfel. Petit-Faros. — (Du Hamel.) — Dieser ist auch ein sehr guter Apfel, etwas höher, als breit, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, hat eine tiefsitzende Blume mit Fältchen, und einen kurzen dicken Stiel, der in einer tiefen Höhlung stehet. Seine Schale ist glatt und glänzend, auf der Sonnenseite lebhaft roth, mit noch dunklern rothen Flecken, auf

auf der Schattenseite aber schwächer roth, jedoch auch mit ziemlich lebhaften rothen kurzen Strichen bemalt. Sein Fleisch ist weiß, etwas körnig, calvillartig, von angenehmen Geschmack; die Frucht hält sich auch bis in Febr.

Großer rother Herbstfaros. Le gros Faros rouge d'automne. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein großer, schöner, vortreflicher Herbstapfel, für die Tafel und für die Oekonomie, von plattrunder Form, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Blume steht in einer geräumigen Vertiefung mit feinen Falten und sanften Rippen. Der Stiel ist dünne und kurz. Die Schale ist trübgelb, ganz mit einem gewissen Roth überkleidet. Das Fleisch ist gelblichweiß, locker, weich, markigt, saftvoll, und von einem sehr angenehmen, süßsäuerlichen, etwas violenartigen Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön, und wird groß. Die Sommertriebe sind lang, von Farbe rothbraun glänzend, mit vieler feinen weißen Wolle bekleidet, und mit vielen feinen, weißen, runden Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, und eyförmig. Die Augen sind klein, und die Augenträger stark. — Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte October, und hält sich einige Monate. — Vom ersten Rang.

Der kleine Favoritapfel. La pomme Mignonne — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine kleine lachend schöne Frucht von der angenehmsten Röthe, und einem vortreflichen Rosengeschmack. In seiner Form und Größe hat er mit einem mittelmäßigen Borsdörfer Aehnlichkeit, läuft aber doch gerne nach der Blume merklich zugespitzter, als nach dem Stiel hin. Die Breite des Apfels beträgt $2\frac{1}{4}$ Zoll, und die Höhe 2 Zoll. Die Blume steht in einer geräumigen tiefen Einsenkung. Der kurze Stiel ist in einer weiten tiefen Höhle. Die Schale ist mit dem schönsten blauen Duft belaufen, und schön carmoisinroth überzogen. Dabey sieht man häufige, feine und starke gelbliche Fleckchen, mit einem grauen Punct in der Mitte. Das Fleisch riecht rosenartig, ist schön weiß, locker, fein, von der Blume herab nach dem Kernhause rosenfarb, nicht saftreich, und von einem ganz eigenen reinen zuckersüßen Geschmack, der etwas Gewürz von Zimmet hat. — Der Baum wird nicht groß, belaubt sich stark, und ist ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, auf der Sonnenseite etwas bräunlich, sonst gelbgrünlich oder olivenfarb, mit Wolle bekleidet, und mit weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist nicht groß, rundeyförmig, unten wolligt, trübgrün und am Rande seicht, fast bogenförmig gezahnt. Die Augen sind klein, und stehen nur wenig vor. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, und welkt im November zusammen. Man muß sie mit der Schale genießen. — Vom ersten Rang.

Der Feigenapfel, Feigenapfel ohne Blüthe. Pomme figue sans fleurir, Pomme sans pepin, A Trochets. J. Bauhin, Malus non florens, fruticans tamen; Münchhausen, Pyrus Malus apetala; Mönch, Wildenow, Pyrus dioica. — (Quint. Du Hamel. Mayer. Handb.) — Dieser Apfel wird ganz unrecht genennet: ohne Blüthe. Er blühet sowohl, als ein anderer Apfel; aber seine Blüthe und der Bau der Samengefäße ist verschieden und sehr sonderbar. Er hat keine Blumenblätter, sondern die fünf grünen äußeren Lappen, deren Spitzen roth sind, umgiebt eine weiße dichte Wolle und ist der ganze Kelch mit dichter Wolle bedeckt. Anstatt der Blumenblätter, die sonst die Stempel und Staubfäden umgeben, stehen inwendig fünf ganz kleine spitze eben so gestalte grüne wolligte Blättchen. Die Staubfäden sind oben mit Nierchen behangen, die den Samenstaub zur Befruchtung hergeben, und bestehen in einem hervorragenden Büschgen von vierzehn den Stempeln gleichenden Fäden, welche oben eine Narbe oder längliche Mündung haben, die mit bräunlichen Franzen eingefaßt sind, und den Samenstaub an sich hängen haben. Der Stempel selbst ist kaum zu bemerken, und führet zu dem Kernhaus, das sieben Fächer hat, und in jedem zwey Pünctchen von Kernen. Die vierzehn Staubfäden sind unterhalb, so weit sie von den Blättchen bedeckt sind, auch ganz wollig. Wenn die Blüthe bis zur Befruchtung herbeygewachsen ist, so schließen sich die äußersten fünf grünen Lappen von einander; die innern fünf kleinen spitzen Blättchen bleiben gerade um die Staubfäden stehen. Endlich vertrocknet der Rand der Mündung der Staubfäden, und sodann dieselben selbst. — Der Apfel wird mittelmäßig groß, länglich, oben etwas verjüngt zulaufend, gewöhnlich $1\frac{3}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Blume, die mit der Frucht fast gleich stehet, scheint doppelt, da die Frucht bemeldte Lappen und die wolligten Blättchen behält. Der Stiel ist kurz und dünne, stehet sehr flach und hat bisweilen Fleischanwüchse. Die Schale ist glatt, gelb, mit feinen braunen Pünctchen, und auf der Sonnenseite etwas schwachroth angelaufen. Das Fleisch ist so ziemlich gut, fest und zart, und hat einen süßen Saft. Die Fächer des Kerngehäuses sind enge und leer, und man findet selten einen Kern darinnen. Er ist lagerreif Ende Novembers und dauert bis Ende Decembers. — Der Baum macht dicke, kurze Sommertriebe, die grün sind, eine dichte Wolle und kleine Puncte haben, stark mit Augen besetzt, und an jedem derselben etwas eingebogen. Die Augen sind groß, länglich, haben starke vorstehende Augenträger. Das Blatt ist schmal und länglich, fein und seicht gezahnt, dunkelgrün von Farbe.

Der graue Fenchelapfel. Le Fenouillet gris, Pomme d'Anis, Pomme de Raisin, Spice-Apple, Classen-Appel. — (Merlet. Quintinye. Du Hamel.

mel. Abercrombie. Hirschfeld. Mayer. Diel. Handb. Beytr.) — Ein kleiner, aber sehr geschätzter Apfel, dessen wahre Form und Größe die eines mäßigen Borsdorfers ist, gewöhnlich 2 bis 2½ Zoll breit und fast eben so hoch. Die kleine Blume steht in einer geräumigen Einsenkung mit sehr feinen Falten umgeben, der Stiel aber in einer seichten Höhle. Die Schale ist im Grunde hellgrün, mit der Zeitigung gelb. Diese ist aber nur selten zu sehen; sondern sie schimmert mehrentheils durch den dünner verbreiteten Rostüberzug, auf der Schattenseite, oder um den Stiel, oder der Blume nur hindurch, denn die ganze Frucht ist mit einem auf der Sonnenseite grauen, und auf der Schattenseite zimmetfarbigen rauen Rost überzogen. Auf der besonnten Seite sieht man dabey noch etwas von einem fast goldfarbigen Roth. Bey vielen Früchten sieht man indessen gar nichts, oder kaum nur einige Spuren von diesem Roth. Die Puncte sind fein, oft ziemlich häufig, aber dabey sehr undeutlich, und nur heller von Farbe, als der Rost, wodurch man sie auch nur unterscheiden kann. Das Fleisch riecht angenehm, ist gelblich von Farbe, fein, nicht saftvoll, und von einem ungemein erhabenen, zuckerartigen Geschmack, welcher anis- oder fenchelartig ist, und diese Aepfel so genau characterisirt. — Der Baum wird nicht groß, treibt feine, etwas schlanke Aeste, die schon in die Luft gehen, und eine Art hängende Pyramide bilden. Sie bekommen sehr frühzeitig eine Menge Fruchtspieße, wodurch der Baum sehr frühzeitig und überaus reichlich und jährlich Früchte liefert. Die Sommertriebe sind fein, und in der Jugend ziemlich lang, schwärzlichbraun von Farbe, mit weniger Wolle nur nach vornen bekleidet, und mit sehr vielen, meistens runden, feinen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, oval, dunkelgrün und stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind sehr klein, und die Augenträger stehen in der Mitte spitzig vor. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie ganz zusammen welkt. — Vom ersten Rang.

Der doppelte Fenchelapfel. Fenouillet gris le grand, Ketel. — (Du Hamel. Handb. Beytr.) — Dieser ist ansehnlich größer und von gleicher Gestalt und Farbe, der Stiel aber ist dünner und lang. Sein Geschmack aber ist nicht so erhaben, jedoch sehr delicat; dauert vom November bis März.

Der gelbe Fenchelapfel. Le Fenouillet jaune, Venkel-Appel. — (Du Hamel, [der ihn zugleich Drap d'or nennt, so aber leicht Verwirrung macht.] Knoop. Mayer. Handb. Diel.) — Ein kleiner delicater Tafelapfel, von der Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers. Die gewöhnliche Breite beträgt 2¼ Zoll, und die Höhe 1¾ Zoll. Die kleine geschlossene Blume steht in einer schönen geräumigen Einsenkung, die oft etwas tief ist, und in der man feine Falten bemerkt, die aber nicht über die Frucht hingehen. Der kleine, starke Stiel steht in einer trichterförmigen Höhle. Die Schale ist hellgelb, das man aber wenig und oft gar nicht rein zu sehen bekommt, indem die ganze Frucht mit einem hellen zimmetfarbigen Rost überzogen ist, der sich rau anfühlt, und der durch die durchschimmernde Grundfarbe hier und da gelbröthlich ist. Auf der Sonnenseite frey hängender Früchte sieht man noch eine schöne Röthe, die hinter dem Rost gleichsam versteckt zu seyn scheint. Bräunliche Rostflecken und Warzen sind nicht selten. Das Fleisch riecht fein und angenehm, ist sehr weiß, fein, nicht sehr saftig, und von einem starken und sehr angenehmen Geschmack, der eine Mischung von Zimmet und Anis zu seyn scheint, wie man manche Confituren hat. — Der Baum ist sehr kenntlich durch sein vieles feines Holz, und erreicht auch nur die Größe eines Baums vom Goldpepping, aber seine Aeste stehen weiter ab, und wölben sich zu einer etwas flachen Krone. Die Sommertriebe sind in der Jugend lang und dünne, von Farbe schwärzlich braunroth, mit sehr feiner Wolle bekleidet, die fast wie zerstreut aufliegt, und mit schönen, aber nicht häufigen Puncten besetzt ist. Das Blatt ist sehr kenntlich, von Form langoval, und es giebt wenig Laub, das von der Mitte des Blatts aus so regelmäßig abnimmt, und in eine lanzettförmige Spitze sich endigt, wie dieses; am Stiel ist es sanft abgerundet, oft aber auch etwas stumpfspitzig abgestumpft. Mit der Spitze ist es 3½ bis 3¾ Zoll lang und 1¾, selten 2 Zoll breit, unten wenig wolligt, hellgrün, bald seicht, bald stark gezahnt. Die Augen sind lang und ziemlich dick, mit der Spitze gerne auf die Seite gebogen, weiß, wolligt, und die Augenträger breit und platt. Die Frucht zeitigt bey uns im November, und ist, wenn sie etwas welk wird, am schmackhaftesten, und hält sich oft bis nach Weihnachten. — Vom allerersten Rang.

Der gestreifte Fenchelapfel. Le Fenouillet raye. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine kleine, kaum die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers erreichende vortrefliche Frucht, von pikantem Geschmack. Seine Form ist etwas kugelförmig, 2¼ Zoll breit, 2 Zoll hoch. Die kleine Blume steht in einer schönen Einsenkung, die mit feinen Falten besetzt ist. Die Schale ist strohgelb, und bey der Zeitigung blaßgelb. Die Sonnenseite ist mit blassem Roth getuscht, und in diesem bemerkt man etwas dunklere Streifen, die nicht sehr ins Auge fallen. Die Puncte sind nur in der gelben Farbe äußerst fein und gelbgrau. Dabey sind große braune Rostflecken sehr oft an den Früchten zu sehen. Das Fleisch ist weiß, fest, sehr fein, voll Saft, und von einem zuckerartigen Geschmack, der etwas fein Anis- oder Fenchelartiges hat. — Der Baum wächst in der Jugend lebhaft mit schwachen Aesten,

sten, mit vielem feinem Holz. Die Sommertriebe sind lang und dünne, von Farbe auf der Sonnenseite hellbräunlich und mit einem sehr feinen Silberhäutchen bekleidet. Auf der Schattenseite grünröthlich, fein wolligt, und mit häufigen, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist schön, etwas ovalrund, oder fast ganz rund, und in diesem Falle ohne die schöne Spitze 3 Zoll lang, und fast eben so breit, fein wolligt, hellgrün, mit starken spitzen Zähnen besetzt, die wieder fein gezahnt sind. Die Augen sind dick, fein weißwolligt, unterhalb roth, und die Augenträger stehen besonders in der Mitte stark vor. Die Frucht zeitigt im December und Jenner, und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie zusammen welkt. — Vom ersten Rang.

Der rothe Fenchelapfel. Le Fenouillet rouge. Bardin. — (Quintinye. Schabol. Du Hamel. Mayer. T. O. G. Diel. Handb. Beytr.) — Ein kleiner, sehr süßer Tafelapfel von der Größe eines Borsdorfers, fast von kugelförmigem Ansehen, 2 Zoll hoch und dick. Die Blume steht in einer geräumigen etwas flachen Einsenkung, in der man oft feine Falten bemerkt. Der bald kurze fleischige, bald dünne und einen Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, bald seichten, bald etwas tiefen Höhle. Die Frucht ist am Baum mit einem feinen blauen Duft belaufen. Die Grundfarbe ist ein mattes Hellgrün, das im Liegen bey der Zeitigung gelblich wird. Auf der Sonnenseite sieht man ein trübes, dunkles, bräunliches Roth, wovon man aber bey vielen Früchten kaum Spuren bemerkt, indem die Frucht sehr stark, und vorzüglich auf der Sonnenseite gänzlich mit einem rauen erdgrauen Rost überzogen ist. Dabey findet man ziemlich viele feine, weißgraue Puncte, besonders in der Grundfarbe und wo der Rost fein ist. Die Frucht welkt sehr gerne, und muß, wo möglich, vor dem November nicht abgemacht werden. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, fest, voll Saft, und von einem sehr angenehmen süßen wahren Zuckergeschmack, der sehr anis- oder fenchelartig ist. — Der Baum wird sehr klein und erreicht kaum die Größe des Goldpeppings. Seine feinen Aeste trägt er schön in die Luft, und macht eine schmale hochgehende Krone, und wird über die Maaßen fruchtbar, daß man oft für Früchten kaum das Laub sieht. Die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite glänzend schwärzlichbraun, wie bey Api, mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, im Schatten hellbraun röthlich, nur nach oben mit Wolle bekleidet, und härfig, aber sehr fein punctirt. Das Blatt ist klein, elliptisch, oder oval, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll lang, 2 Zoll breit, steif von Gewebe, unten sehr fein wolligt, fein geadert, dunkelgrün glänzend von Farbe, und spitz gezahnt. Das Auge ist klein, purpurröthlich, und die Augenträger stehen scharf vor. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis gegen das Frühjahr, wenn sie nicht vorher schon zusammenwelkt. — Vom ersten Rang.

Der süße Fenchelapfel. Fenouillet doux, Soete Anis-Appel, Soete Venkel-Appel. — (Knoop.) — Dieser ist $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, hat eine raue, gelblichbraune Schale, oder die eigentlich gelblichbraun, oder zimmtfarb auf grünlich gelbem Grunde ist. Sein Fleisch ist fest, süßsäuerlich, und von gutem Geschmack; doch nur vom zweyten Rang süßer Aepfel. — Der Baum macht ein gutes Gewächs, wird mittelmäßig groß und trägt stark.

Der weiße Fenchelapfel. Fenouillet blanc. — (Manger. Handb.) — Ein schöner guter Pepping, zu den kleinen gehörig; wie ein mittelmäßiger Borsdörfer, plattrund, breiter, als hoch. Seine Blume stehet in einer sehr rippigen Vertiefung, und der kurze dünne Stiel in einer engen, nicht sehr tiefen Höhle. Die Schale ist weißgelb, auf der Sonnenseite schwach röthlich mit starken rothen Tüpfeln besäet, im Gelben aber mit weißen Puncten. Um die Höhlung des Stiels ist er grau und sodann schön hochroth gemalt, das ihm ein sehr lebhaftes Ansehen giebt. Sein Fleisch ist blendend weiß, fest, saftig, zart, süß, von einem starken Gewürz, das etwas auf Anis sticht, doch nicht so deutlich, als bey dem grauen und gelben Fenchelapfel. Sein Kernhaus ist zwar klein, hat aber doch vollkommene Kerne, die das besondere haben, daß nur die Kante braun ist, das übrige aber weiß. Reif um Weihnachten und hält sich lange.

Fichet, s. Heckapfel.

Der Fichtenapfel. Pomme de Pin. — (Manger.) — Der Name rührt vom Baum her, der den Wuchs und Ansatz seiner Aeste auf Fichtenart macht. — Die Frucht ist schön von Ansehen und ziemlich gut. — Stammt aus Frankreich.

Der Flammänder, der geflammte Röthling. — (Diel.) — Ein mittelmäßig großer und für die Wirthschaft guter Apfel. Seine Form ist meist kugelförmig, 3 Zoll breit und nur etwas weniger hoch. Die Blume steht in einer geräumigen Einsenkung, mit vielen feinen Rippen umgeben. Der dünne Stiel ist bald sehr kurz, bald über $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, meistens tiefen Höhle. Die Schale ist grünlich gelb, die Sonnenseite mit Blutroth stark verwaschen. Die Puncte sind im Rothen gelblich. Das Fleisch ist schön weiß, fein, ziemlich fest, saftig, an der Kelchröhre und um die Stielwölbung etwas rosenroth, und von einem feinen süß weinsäuerlichen Geschmack, der etwas Himbeerartiges hat, wie die rothen Calville. Das Kernhaus ist geräumig, enthält aber wenig Kerne. Der Baum wird nur mittelmäßig groß. Die Sommertriebe sind schlank, auf der einen Seite dunkelbraun, auf der andern lichtbraun, überall mit einer feinen, etwas schmutzigen Wolle bekleidet, und sehr selten mit einigen

ganz

ganz feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, sehr lang, eyförmig, 4½ Zoll lang und nur 2½ Zoll breit, unten wenig wolligt, hellgrün, im Herbst frühzeitig ziegelroth, bogenförmig gezahnt. Die Augen an den Sommertrieben sind klein, stehen aber auf sehr stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich gut bis in den Winter, wo sie den Geschmack verliert und fade wird. — Vom zweyten Rang.

Flaschenapfel, s. Melonenapfel.

Der rothe Flaschenapfel. — (Handb.) — Ein überaus schöner großer Calvil, von 4 Zoll Länge, von gleicher Dicke, oben und unten stumpf, und in der Mitte manchmal etwas vollkommener, mit einigen ganz flachen Rippen, oder breiten Erhöhungen umgeben. Die Blume liegt in einer mäßigen Vertiefung, so wie auch der Stiel. Seine Farbe ist überaus schön hochroth, wie der rothe Stettiner, auf der Schattenseite spielt goldgelb durch, mit rothen Puncten besäet, auf dem Rothen aber zeigen sich hin und wieder gelbe Puncte. Sein Fleisch ist locker, voll süß säuerlichen Saft, mit etwas wenigem Calvilleparfüm. Sein Kernhaus ist sehr weit, und hat nur vier Samenfächer, darin wenige Körner sind und los liegen. Sein Geruch ist stark und angenehm. Er ist zugleich Herbst- und Winterapfel, im September schon eßbar, und hält sich bis Pfingsten, so, daß er ein schätzbarer Hausapfel ist. Seine Blüthe ist sehr groß und dunkelroth.

Brauner Fleckenapfel. — (Diel.) — Ein großer von außen unansehnlicher, aber für die Oeconomie vortrefflicher Apfel, und selbst zum rohen Genuß kommt er dem rothen Stettiner fast gleich; von platter Form, 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die grüne Blume sitzt in einer geräumigen tiefen Höhle, in der man feine Falten bemerkt, die sich oft flach, oft rippenartig an dem obern Rande erheben. Der Stiel ist sehr kurz, und sitzt in einer tiefen trichterförmigen Höhle, die mit feinem Rost besetzt ist. Die Schale ist dunkelgrün, die Sonnenseite mit einem bräunlichen Roth leicht verwaschen, worin man mehrere undeutliche Streifen bemerkt. Characteristisch sind die schwarzen Linsen großen Flecken bey besonnten Früchten. Die Puncte sind fein, gelblich, und schön vertheilt; auch findet man öfters Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, fein, markigt, sehr saftvoll, und von einem angenehmen süß weinsäuerlichen Geschmack, dem Stettiner ähnlich. — Der Baum wächst lebhaft, wird groß, und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und dick, haben feine Wolle, sind dunkel braunroth, mit einem Silberhäutchen bedeckt, und mit vielen grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, dunkelgrün, rundoval, auf dem Rande scharf gezahnt. Die Augen sind platt, braunroth, liegen fest an, und sitzen auf breiten, nicht stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im November, und wird gerne im Winter stippicht im Fleisch.

Der Sommerkleiner. — (Handb.) — Dieser übertrifft an Schönheit und Pracht sehr viele Aepfel, und hat übrigens die Gestalt und den Geschmack wie der Winterkleiner, und ist eine wahre Zierde im Garten. — Der Baum wird ebenfalls ansehnlich, hat dunkelbraune Sommertriebe, mit röthlichen Puncten und zarter Wolle, stumpfe, stark aufliegende Augen, mit kleinen Augenträgern, kleine, rundliche Blätter, mit einer kurzen Spitze, oben lebhaft grün, unten zart, weißwollig, gebogt und seicht gezahnt.

Der große Winterkleiner. — (Gmelin. Walter. Manger. Handb. Diel.) — Ein großer vortreflicher Winterapfel für die Oeconomie und selbst zum roher Genuß recht angenehm. Seine Form ist kegelförmig, 3½ Zoll breit und eben so hoch, oft weniger. Die starke Blume ist weißwolligt, und steht in einer sehr tiefen geräumigen Einsenkung mit feinen Falten, die sich aber zu feinen Rippen erheben. Der dünne Stiel steht der Frucht gleich, und sitzt ebenfalls in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche glatt und schön grün ist. Die Schale ist mit der Zeitigung hell zitronengelb, auf der Sonnenseite mit einem starken Anflug von einer angenehmen Röthe verwaschen. Rundherum hat er zerstreute weißliche, sehr feine Puncte. Die Frucht riecht stark, sehr angenehm, und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnigt, weich, markigt, saftvoll, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, der nur durch wenige Weinsäure erhoben wird. — Der Baum wird sehr groß, stark und sehr fruchtbar. Seine Aeste stehen nicht weit ab, und der Baum belaubt sich dadurch sehr schön. Die Sommertriebe sind lang und stark, rundherum schwärzlichbraun, mit feiner Wolle bekleidet, und mit sehr wenigen, aber starken grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, eyförmig, oft auch etwas stumpfspitz nach dem Stiel und nach vornen mit einer schönen langen Spitze. Es ist 3½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, unten fein wolligt, oben dunkelgrün, am Rande stark stumpfspitz gezahnt. Der Blattstiel ist ¾ Zoll lang, und hat kleine, schmale Afterblätter. Das Auge ist klein, weißwolligt und steht auf starken, in der Mitte sehr spitz vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im November und hält sich lange in den Winter hinein, wird aber alsdann zuweilen stippicht im Fleisch. — Ein der ersten Wirthschaftsäpfel.

Der Fliegenschiffer. — (Diel.) — Ein sehr großer wirthschaftlicher Herbstapfel, fast kugelförmig, 4 Zoll breit, 3½ Zoll hoch. Die Blume ist klein und steht in einer tiefen Einsenkung mit feinen Falten besetzt. Der Stiel ist sehr kurz und sitzt in einer weiten, ziemlich tiefen Höhle. Die Schale ist schön zitronengelb, auf

auf der Sonnenseite mit carmosinrothen Streifen besetzt. Das Fleisch ist sehr weiß, grobkörnigt, locker, ziemlich saftreich und von einem scharfen sauren Geschmack. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark. Er wird sehr groß, sehr gesund, und kommt in rauem Boden fort. Seine Krone ist flach. Die Sommertriebe sind sehr lang und stark, rund herum dunkel braunroth, glänzend, mit vieler Wolle bekleidet, und mit ziemlich vielen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, langoval, dunkelgrün, und spitz gezahnt. Die Augen sind groß, platt, weißgrau, herzförmig, und stehen auf breiten flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt Anfangs September, oft früher, hält sich aber keine vier Wochen, sondern wird stippicht im Fleisch.

Der Florentiner. Pomme de St. Florent. Caillot. rosat. — (Diel. Handb. Beyt.) — Ein mittelmäßig großer, schöner Herbstapfel, der sehr gut für die Tafel und auch für die Oeconomie ist. Die Form dieser Frucht ist calvilartig, von 2½ bis 3 Zoll breit und eben so hoch. Die Blume bleibt lange grün, und sitzt in einer etwas tiefen Einsenkung, die mit vielen schönen feinen Rippen umgeben ist, wovon die mehresten sanft über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen Höhle. Die Schale ist hellgrünlich gelb, bey der Zeitigung zitronengelb, und die Sonnenseite ist mit dunklem Carmosin verwaschen. Die Puncte sind nicht häufig und sehr fein. Das Fleisch ist weiß, und spielt oft unter der Schale etwas ins Rothe. Es ist sehr fein, etwas locker, weich, markigt, saftvoll, und hat einen sehr angenehmen zuckerartigen Geschmack mit einem feinen flüchtigen Rosenparfum. — Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank und nicht sehr lang, rundherum violet braunroth, mit vieler Wolle bekleidet und mit sehr wenigen, feinen weißgrauen Puncten besetzt. Die Blätter sind groß, eyförmig, mit einer kurzen Spitze, 4½ Zoll lang, 2½ Zoll breit. Die Augen sind sehr klein, weißwolligt, flach, herzförmig, und stehen auf starken Augenträgern. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich mehrere Monate. — Vom ersten Rang.

Francatu, s. Grauer Kurzstiel.

Der Frankenapfel. — (Handb. Beytr.) — Ein im Breisgau sehr geschätzter und nützlicher Wirthschaftsapfel, der zu den Streiflingen gehört. Er ist in der Größe und plattrunden Form dem Winterstreifling ganz ähnlich; breiter, als hoch und nicht groß. Die Blume sitzt in einer weiten sanften Vertiefung, zwar mit einigen kleinen Fältchen umgeben, die aber doch keine Erhöhungen an den Seiten der Frucht verursachen. Der Stiel ist ganz kurz und dicke, und steht in einer mäßigen grau tapezirten Aushöhlung. Die Schale ist dunkelroth, bey sehr besonnten Früchten fast ganz roth, mit noch dunkleren rothen unterbrochenen Strichen stark bemalet und mit weißen feinen Puncten besäet: auf der Schattenseite scheinet die gelbe Grundfarbe etwas durch. Auch sieht man öfters Warzen oder graue Flecken hie oder da. Das Kernhaus ist klein, und mit den vollkommenen zehn Kernen ausgefüllet. Sein Fleisch schillert unter der Haut etwas röthlich. Der Geschmack hat keinen feinen Parfüm und der Saft ist weinsäuerlich, ja Anfangs sauer, aber im Frühjahr und Sommer, und bis es wieder frische Aepfel giebt, sehr labend und besonders in Compoten für Kranke ungemein erfrischend; auch zu Wein und übrigem oeconomischen Gebrauch sehr dienlich. — Der Baum wird groß, sehr dauerhaft und fruchtbar; — denn er ist allen Merkmalen nach eine teutsche Nationalfrucht.

Frauenapfel, s. Weiberrenette.

Der Frühapfel. Pomme Avant touts. — (Handb.) — Ein sehr vortreflicher ansehnlich großer Apfel, der in seiner Gestalt sich oben und unten zurundet, durchaus gerippet ist, mit einer kleinen faltigen erhöheten Blume. Der Stiel ist lang, sehr fein und etwas weniges eingesenkt. Die Schale ist überaus zart und dünne, bey der Zeitigung etwas fettig anzufühlen; weißlichgelb, aber bey der Reife schön strohgelb, weniger oder mehr roth geflammt, je nachdem die Sonne darauf trifft, mit weißen Puncten. Die Frucht hat schon äußerlich einen sehr angenehmen Geruch. Sein Fleisch ist zart, schneeweiß, locker, sehr gewürzhaft und hat vielen edlen Saft, und einen parfümirten rosenartigen Geschmack. Er ist einer von den ersten Aepfeln des Jahrs und zeitiget um Jakobi, gegen Ende Juli bis Anfang Augusts. — Der Baum treibt stark und macht eine schöne Krone. Seine Sommertriebe sind grünlich roth, wollig, und haben starke, lange, weißröthliche Puncte; die Augen groß, aufliegend, mit starken Augenträgern und zwey Afterblättchen, die Blätter rundlich, einwärts gebogen, mit einer kurzen Spitze, und sind schön und fein gezahnt. — Vom ersten Rang der Sommeräpfel.

Der Fürstenapfel mit langem Stiel. Pomme de Prince. — (Zink. Handb. T. O. G.) — Ein ziemlich ansehnlicher guter Tafelapfel für den Winter, etwas länglich, gegen oben verjüngt zulaufend, mit starken Falten um die Blume und einem tief eingesenkten langen Stiel in einer engen Höhlung. Seine Farbe ist lange grün, bey der Lagerreife aber hellgelb, und auf der Sonnenseite goldgelb, mit einigen zarten braunen Puncten. Sein Fleisch ist bey der Zeitigung mild und hat einen angenehm säuerlich süßen Saft; reif vom October bis in März.

Grüner Fürstenapfel. Pomme de Prince. — (Diel.) — Eine große, wahrhaft schöne Frucht, die für die Küche vielen Werth hat. Die wahre Form ist platt, meistens schön gerundet, und gewöhnlich nach der Blume etwas spi-

 spitzer,

her, als nach dem Stiel gewölbt, und häufig auf einer Seite etwas niedriger, als an der andern. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. — Manchmal nähert sich der Apfel aber der kugelförmigen Form. Die schöne, lange grünlich bleibende geschlossene Blume steht in einer geräumigen, nicht tiefen Einsenkung, in der man meistens fünf feine schöne Falten bemerkt, die von den Anfängen der Blume gebildet werden, sich aber zu keinen Rippen erheben, obgleich die Frucht in ihrer Rundung mehrere breite Erhabenheiten hat. Der sehr kurze, selten 4 Linien lange dünne Stiel steht in einer schönen, ziemlich geräumigen etwas tiefen Höhle, die meistens fein rostfarbig, oft aber auch stark mit Rost eingefaßt ist. Die geschmeidige, sehr feine, beym Abreiben hellglänzende Schale ist blaßgrün oder gelbgrünlich, und die letztere Farbe behält sie auf dem Lager, nur daß sie im Sommer etwas blässer wird. Sehr besonnte Früchte haben manchmal einen Anflug von bräunlicher Röthe, oder nur rothe Flecken, in deren Mitte ein feiner grauer Punct steht, aber die übrigen Puncte sind sehr fein, und bald dunkelgrün, bald mit einem blaßgelblichen kleinem Mond umgeben. Die Frucht riecht bey der Zeitigung wenig und angenehm. Sie hat eine ganz eigene Schwere. Das Fleisch ist weiß, fest, fein, außerordentlich voll Saft, und von einem schwachsäuerlichen reinen Geschmack ohne Gewürz. Das Kernhaus ist geräumig, ziemlich geschlossen, und enthält viele hellbraune schöne Kerne. — Der Baum wächst sehr stark, macht gerne Hängäste, vieles Sperrholz, und eine Menge Fruchtspieße, wodurch er früh jährlich, und sehr tragbar wird. Er belaubt sich stark und schön, wobey man als characteristisch bemerkt, daß die Blätter der jungen Bäumen, an der Spitze eines jeden Sommertriebes zu sechs bis zwölf Stück, so gedrängt sich anhäufen, um gleichsam eine Cocarde zu bilden, welches dem oberen Theil des Baums ein ganz eigenes Ansehen giebt. Die Triebe sind stark und stämmig, braunroth und nicht häufig mit Puncten besetzt. Die Augen sitzen häufig und nahe beysammen, sind bauchig, groß, etwas schief auf die Seite gebogen, und haben nur die Rippchens von einem Augenträger. Oft sind die jährigen Triebe voll mit Blüthen besetzt, die aber keine Früchte liefern. Das Blatt ist sehr groß, langoval, 4 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, nach dem Stiel etwas abgerundet, vornen mit einer kurzen Spitze und grob, nicht tief und nicht scharf gezähnt. Der Blätterstiel ist nur einen Zoll lang. Die Frucht ist zwar im Jenner schon brauchbar, zeitigt aber erst im April, und hält sich, gut aufbewahrt, weit über ein Jahr. — Vom zweyten Rang.

Fürstlicher Tafelapfel, s. Loskrieger.

Der Gänseapfel Stromelting. Pomme [illegible] — (Manger.) — Ein weinsäuerlicher Wirthschaftsapfel, mit einem äußerst kurzen Stiel, gelb und auf der Sonnenseite roth gestreift; reift im December.

Der Gerstenapfel. Orgeran hatif. — (Quintinye. Manger.) — Ein französischer Wirthschaftsapfel, der zwar auch zum frischen Genuß dient, jedoch nicht vorzüglich ist. — Man hat auch einen Orgeran tardif, dessen Quintinye Meldung thut.

Gewürzapfel, s. Weißer Maatapfel.

Der Gewürzapfel, der einfache Gewürzapfel. Vroege Kruid-Appel, Vroege Kruideling, Enkelde Kruid-Appel. — (Knoop.) — Eine Varietät vom weißen Sommercalvil, 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, plattrund und eckig, dessen Schale glatt und blaßgrünlichgelb, das Fleisch mild und von ziemlichen Saft, aber von keinem sonderlichen Geschmack ist, daß er nur ein Kochapfel für den September heißen kann.

Der doppelte Gewürzapfel. Dubbelde Kruid-Appel, Goslingale Kruidling. — (Knoop.) — ist der nemliche, nur daß er größer ist.

Der Jungferngewürzapfel. Juffers Kruid-Appel. — (Knoop.) — Es ist ebenfalls ein ziemlich großer Apfel von rundlicher und etwas eckiger Form. Seine Blume sitzt nicht sehr tief, ist mit Höckern umgeben, wovon die eine Seite immer höher ist, als die andere. Die Schale ist glatt, blaßgrünlich gelb, und hat gar öfters einen Streifen wie eine zarte Nath, oder ein scharfes erhabenes Eck von der Blume an. Der Apfel riecht stark und angenehm. Das Fleisch ist mild, saftig und von einem angenehmen und sehr lieblichen Geschmack. Er reift im Sept. und Oct. — Der Baum macht ein starkes Gewächs und wird groß. Er trägt aber erst reichlich, wenn er nicht mehr jung ist.

Weißer Sommergewürzapfel. — (Knoop, Witte Kruid-Appel, Lange witte Appel, P. de Palaestina, St. Jacobs-Appel. Diel.) — Ein mittelmäßig großer guter Sommerapfel, der seiner frühen Reife wegen schätzbar ist. Seine Form ist länglicht und läuft von der Mitte aus zugespitzt gegen die Blume hin, aber auch abnehmend gegen den Stiel zu, $1\frac{3}{4}$ Zoll breit, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Blume steht meistens auf der schiefen Oberfläche und ist mit kleinen Beulen umgeben, die eine kleine Einsenkung bilden. Ueber die Frucht hin laufen vier bis fünf Rippen, die etwas flach sind. Der dünne Stiel steht in einer engen tiefen Höhle und ist länger, als einen Zoll. Die Farbe der feinen Schale ist anfänglich hellgrün oder gelblichgrün, das im Liegen hellgelb wird. Besonnte Früchte haben dabey einen leicht verwaschenen Anflug von einer etwas orleanfarbigen Röthe, und nur in dem Roth sieht man gelbliche punctähnliche Fleckchen; Rostflecken sind dagegen nicht selten. Die Frucht riecht rosenartig. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, saftig, und von einem fein säuerlichen Geschmack, ohne besonderes Gewürz, manchmal aber

aber auch etwas weniges nach Anis schmeckend. Das Kernhaus ist oft ungeheuer groß, mit wenigen und vollkommenen Kernen. Der Baum wird mittelmäßig groß, und trägt sehr stark und häufig. Die Sommertriebe sind stark und lang, selten mit etwas Wolle besetzt, hellbraunroth auf der einen und olivengrün auf der andern Seite und mit vielen feinen Püncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eyförmig, oder fast rund, $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, hellgrün und spitz gezahnt. Die Augen sind etwas lang und bauchicht. Die Augenträger sind breit und stehen in der Mitte hervor. Diese Frucht zeitigt oft schon Ende August oder im September, und hält sich nicht über drey bis vier Wochen in ihrem Wohlgeschmack, sondern wird saftlos und melbig. — Vom zweyten Rang.

Der teutsche Glasapfel. — (Diel.) — Ein großer wirthschaftlicher Apfel, mehrentheils kugelförmig, oft etwas hoch aussehend. Die platten Früchte sind 4 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die offene Blume steht bey nicht platten Früchten in einer seichten sehr geräumigen Einsenkung, aus der mehrentheils fünf flache Rippen über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist einen Zoll lang, dünne, und steht in einer nicht tiefen, fast immer etwas rostfarbigen Höhle. Die Schale ist hellgrün und gegen den Frühling gelblich, auf der Sonnenseite mit einem leichten Anflug erdartigen Röthe. Man siehet nur wenige stark graue Puncte, die blaßgrün eingefaßt sind. Das Fleisch ist fest, fein, weiß, etwas ins Gelbliche spielend, voll Saft und von einem feinen etwas gewürzhaften säuerlichen Geschmack. — Der Baum wird außerordentlich groß und sehr alt, im Wuchs und Größe sehr dem Stettiner ähnlich, und macht eine weitläuftige flache Krone. Die Sommertriebe sind sehr stark und lang, auf der einen Seite glänzend braun, auf der andern olivengrün, mit dünner Wolle bekleidet, und ziemlich häufig mit starken Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, länglichtrund, $4\frac{1}{4}$ bis $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, $3\frac{1}{2}$ breit, hellgrün, am Rande scharf, aber nicht tief gezahnt. Die Augen sind lang und spitz und mit der Spitze etwas auf die Seite gebogen. Die Augenträger sind dick und stehen stark vor. Dieser Glasapfel reift erst im Frühjahr und hält sich den ganzen Sommer hindurch. — Vom zweyten Rang.

Herbstglockenapfel. Pomme de Cloche d'automne. — (Diel.) — Eine schöne, große Herbstfrucht, deren Form etwas walzenförmig ist. Ihre Breite beträgt 3 Zoll, die Höhe aber $3\frac{1}{2}$ Zoll. Die kleine Blume ist geschlossen, und sitzt in einer schief stehenden, geräumigen tiefen Einsenkung. Auf dem Rande sieht man immer viele feine, oft auch ziemlich starke Rippchen, die flach über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen und die Rundung kantig machen. Der Stiel ist bald fleischig und sehr kurz, bald länger und dünne und steht in einer ziemlich tiefen rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen, nicht fetten Schale ist anfänglich ein gelbliches Grün, welches aber bald blaßgelb und zuletzt schön zitronengelb wird. Die Sonnenseiten bey frey hängenden Früchten sind mit blaßrothen Carmosinstreifen besetzt, die aber bey beschatteten Früchten gänzlich fehlen. Rostflecken findet man öfters. Die Frucht riecht sanft violenartig und welkt erst überzeitig. — Das Fleisch ist sehr weiß, locker, markigt, voll Saft, und von einem fein weinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. Das Kernhaus ist sehr offen und länglich und man findet oft gar keine Kerne darinnen. Der Baum wächst freudig, wird groß, ist gesund und ist schön und hellgrün belaubt. Er trägt seine Aeste schön abstehend in die Luft und wölbt sich zu einer dichten Krone. Die Sommertriebe sind lang, nicht stark, bräunlichroth auf der Sonnen- und hellgrün auf der Gegenseite, mit Wolle bekleidet und mit Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, 5 Zoll lang und 3 Zoll breit, schön grün, wenig wolligt und unordentlich spitz gezahnt. Die Augen sind klein und stehen auf flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im halben, oder Ende September, und hält sich bis in den November, wo sie fade wird und welkt. Der Baum erfordert cultivirten Boden, und kommt in rauen Gegenden fort. — Vom zweyten Rang. — Manger beschreibt einen Glockenapfel von ähnlicher Gestalt und Beschaffenheit, der sich aber bis Fastnacht halten soll.

Goldapfel, s. Goldpepping.

Goldmohr, s. Holländische Goldrenette.

Der Goldzeugapfel, Goldgestickte Apfel. Vrai Drap d'or. — (Du Hamel. Diel. Handb.) — Ein sehr schöner, ansehnlich großer vortreflicher Tafelapfel. Seine wahre Form nähert sich ungemein der Kugelform, ist $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Es giebt aber auch viele Früchte, welche $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und stark, 3 Zoll hoch sind. Die Blume, welche fein weiß, wolligt ist, steht in einer geräumigen tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, die mit feinen Falten besetzt ist, die flach über die Frucht hinlaufen. Der sehr kurze Stiel steht in einer weiten, nicht tiefen glatten Höhle. Die Schale ist anfänglich schön hellgelb, wobey aber characteristisch ist, daß sich mehrere hellgrüne Strahlen oder breite bandartige Streifen deutlich von der Blume bis zum Stiel herabziehen, und von diesem Grün sieht man noch marmorirte Spuren, bis die Frucht schon paßiren will. Die übrige Farbe wird im Zeitigen auf der Sonnenseite das schönste erhabene Goldgelb, das auf der Schattenseite etwas blässer, und mit mehr marmorirtem Grün vermischt ist. Dabey ist die Schale mit vielen schönen, bald feinen, bald starken Puncten besetzt, und häufig haben die Früchte

auch kleine und große schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist unter der Schale sehr gelb, nach dem Kernhaus etwas weißer, locker, markigt, voll Saft, und von dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack mit einer sehr versüßten Weinsäure vermischt. Das Kernhaus ist calvilartig. Der Baum wird ansehnlich groß und wölbt sich zu einer schönen Krone und ist jährlich tragbar. Die Sommertriebe sind fein und ziemlich lang, von Farbe schön glänzend braunroth mit einem feinen Silberhäutchen und einer etwas schmutzigen Wolle besetzt, und ziemlich häufig, aber sehr fein punctirt. Das Blatt ist schmal und sehr lang. Es ist $4\frac{3}{4}$ Zoll lang und nur $1\frac{3}{8}$ Zoll breit. Es sitzt meistens schief auf dem Stiel, hat eine lang auslaufende Spitze und ist dadurch sehr kenntlich. Unten ist das Blatt nur sehr fein wolligt, hellgrün glänzend, und am Rande mit kleinen spitzen Zähnen besetzt. Die Augen sind schön, kurz und dick, und die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im November und hält sich in einem kühlen Gewölbe bis in Februar, wo sie aber gerne melbig und fade wird. — Vom ersten Rang.

Görlinger, s. Bastard-Herbstcalvil.

Der Grabenapfel. — (Diel.) — Ein mittelmäßig großer, aber wegen seiner Fruchtbarkeit recht brauchbarer Apfel in der Wirthschaft. Seine Form ist veränderlich, und eben so häufig platt aussehend, als etwas hochauslaufend. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Blume ist feinwolligt, und steht in einer geräumigen seichten, ja oft kaum merklichen Einsenkung, die stets mit vielen feinen Falten besetzt ist. Der starke fleischige Stiel ist einen halben Zoll lang, und steht in einer weiten geräumigen tiefen Höhle. Die Schale ist am Baum blaß hellgrün, das im Liegen schön zitronengelb wird, aber die ganze halbe Seite der Frucht ist mit einem etwas trüben Blutroth fein verwaschen und mit feinem Duft belaufen. Auf der Sonnenseite sieht man ziemlich viele starke weißgraue Puncte. Das Fleisch ist schön weiß, ins Gelbliche spielend, dabey fein, fest, saftig, markigt, und von einem feinen weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wächst sehr stark und mit einer etwas flach gewölbten Krone und ist sehr fruchtbar. Die Triebe sind lebhaft und lang, auf der Sonnenseite braunroth, auf der Gegenseite röthlich grün, fast ohne alle Puncte, und nur nach vornen stark weißwolligt. Das Blatt ist nicht groß, oval, 3 Zoll lang, 2 Zoll breit, sehr hellgrün von Farbe und am Rande seicht und stumpf gezahnt. Das Auge und die Augenträger sind sehr klein. Diese Frucht reift im November und hält sich bis gegen das Frühjahr, wo sie zusammenwelkt.

Der Gräfensteiner Apfel. — (Hirschfeld. Handb.) — Eine Calvilart aus Italien, die zuerst im Schleswigschen angepflanzt worden, und von einem Schlosse Gräfenstein allda den Namen führt. — Es ist ein großer schöner Apfel. Die größern Früchte sind bis zu 4 Zoll hoch und bis 3 Zoll dick. Die Blume sitzt tief und ist mit hohen Rippen umgeben, die sich erhöhet über die Frucht verbreiten. Die Schale ist gelb, bisweilen hie und da mit Roth gesprengt, und die besonnten Früchte haben auf der Sonnenseite einen schön rothen Anflug, und finden sich allenthalben braune Puncte. Das Fleisch ist sehr weiß, etwas grob, saftreich, süß, weinigt und von einem delikaten melonenartigen Geschmack. Sein Kernhaus ist groß und weit. Er reift bald im Nov. und hält sich tief in Winter gut. — Vom ersten Rang. — Außer dem frischen Genuß ist dieser Apfel auch vorzüglich gut zu allem wirthschaftlichen Gebrauch. Er giebt vortreflichen Cyder und getrocknet zu Schnitzen ist er einer der besten. Es ist aber diese Sorte auf ihren Grundstamm empfindlich. Sie will Wildlinge von Calvillenkernen erzogen, oder von Gräfensteiner. Auf dem Johannisstamm befindet er sich vor andern sehr gut. — Der Baum bauet sich schön, hat grünlich braune Sommertriebe mit ziemlicher Wolle und weißen nicht häufigen Puncten, mittelmäßig große Augen mit hohen Augenträgern, rundliche große Blätter, die gegen die Spitze länglich werden.

Granatapfel. — (Diel.) — Ein von Ansehen schöner, blutrother, mittelmäßig großer altteutscher Wirthschaftsapfel, der in rauen Gegenden vortreflich fortkommt. Seine Form ist sehr abwechselnd, und gehört manchmal unter die wahren Plattäpfel, doch die mehresten zu den zugespitzten. Er hat seinen Namen von seiner schönen Röthe. Die Blume steht in einer nicht tiefen, oft ziemlich flachen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die aber über den Apfel nicht fortlaufen. Der Stiel ist klein, geht selten über die Frucht heraus, und steht in einer oft stark rostfärbigen tiefen Höhle. Die Schale ist meistens schönes rein verwaschenes Blutroth, das bey stark besonnten Früchten ganz dunkel wird, ohne daß man die geringsten Streifen bemerkt. Weniger besonnte Früchte hingegen sind auf der blaßrotheren Schattenseite dunkeler roth gestreift, und dann sieht man auch in der dunkelrothen Sonnenseite noch dunkelrothere Streifen. Ueberall findet man auf der Schale oft sehr häufige weißgraue, kaum fühlbare schöne Puncte, und nicht selten viele grobe, oft ziemlich häufige Rostfiguren. Das Fleisch ist ziemlich weiß, saftig genug, grobkornigt, auf der Sonnenseite mit oft merkbaren rothen Äderchen unter der Schale durchwebt, und von einem zwar groben, doch aber guten süßlichen Geschmack. — Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Er belaubt sich sehr schön. Die Sommertriebe sind dunkelbraun, wenig punctirt und mit weißer Wolle überzogen. Die Augen liegen fest auf, sind weißwollig und die Augenträger schön gerippt. Das Blatt ist sehr groß, lederartig, von

Form

Form fast langherzförmig, stark, groß und schön gezahnt. Die Frucht zeitig im December oder Jenner, und hält sich bis in den Sommer.

Die Grethe, die einfache Grethe, der Margarethapfel. Enkelde Griet, Zwolfe Griet, Zeuwle Griet. — (Knoop.) — Ein schöner wirthschaftlicher Herbstapfel, wohlgebildet, von etwas länglicher Form, $2\frac{3}{4}$ Zoll dick und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, mit einer glatten Schale, die auf der Sonnenseite schön roth und auf der andern rein gelb ist; von mildem guten Fleisch, jedoch ohne Parfüm; reift im Oct. und Nov. — Der Baum treibt gut und tragt stark.

Die doppelte Grethe. Dubbelde Griet. — (Knoop.) — Dieses ist ein sehr großer, länglich vierkantiger Wirthschaftsapfel, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und hoch; fällt aber manchmal auch am nämlichen Baum etwas kürzer und mehr rund aus. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, grünlichtgelb, auf der Sonnenseite aber durchgehends etwas röthlich. Das Fleisch ist brüchig, grob, säuerlich und nur zum Kochen und anderem ökonomischen Gebrauch dienlich. Er hält sich bis Februar. — Der Baum wird groß und dauerhaft und trägt gut.

Die Römische Grethe. Roomsche Griet. — (Knoop.) — Dieser Winterapfel ist der doppelten Grethe viel ähnlich, fällt aber insgemein länglichter und gelber aus; auch ist er durchgehends etwas blaßroth gestreift. Sein Fleisch ist ebenfalls grob, brüchig und von keinem feinen Geschmack. Seine Reife, Dauer und der Baum ist der nämliche.

Grübling, s. Ledersüßling.

Grunecke, Grüninger, Grunche, Grüncher. Groenecke. — (Manger.) — Ein großer, länglicher, sehr haltbarer Wirthschaftsapfel, der der grüneste unter den Aepfeln ist, im April erst eßbar, und hält sich, bis es wieder Aepfel giebt.

Der harte Grünling. — (Diel.) — Ein kleiner, einem recht starken Goldpepping, oder einem Borsdörfer sehr ähnlicher Apfel, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Blume steht in einer seichten Einsenkung, in der man einige feine Falten bemerkt. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer geräumigen ziemlich tiefen Höhle. Die Schale ist schön hellgrün, die aber nach Weihnachten gelblich und zuletzt ganz hellgelb wird, auf der Sonnenseite mit einem bräunlichen Roth leicht verwaschen. In diesem Roth sieht man ziemlich viele graue Puncte, und auf der Schattenseite sehr feine kleine und große Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, ins Grüne spielend, fest, fein, sehr saftvoll, und von einem sehr angenehmen säuerlich süßen Geschmack. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und fein, rundum sehr dunkel braunroth von Farbe, mit einer feinen schmutzigen Wolle bekleidet, und nicht häufig, aber fein punctirt.



Das Blatt ist ansehnlich groß, elliptisch, mit einer sehr langen Spitze, 4 Zoll lang, 2 Zoll breit. Das Gewebe ist stark, unten wenig wollig, fein geadert, hellgrün von Farbe, und am Rande stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind länglich und die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt erst recht gegen das Frühjahr und hält sich über ein Jahr, wenn sie wohl bewahrt wird. — Vom zweyten Rang.

Französischer Gulderling. Fransche Gulderling, Fransche Gulling. — (Knoop.) — Ein guter Herbstapfel, von mittelmäßiger Größe, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, etwas länglichter und eckigter Form, mit einer kleinen tiefsitzenden Blume. Seine Schale ist grünlichgelb, hier und da etwas gelblich, mit braunen Puncten. Sein Fleisch ist mild, von einem sehr angenehmen und feinen Geschmack; reif im Nov. und Dec. — Der Baum macht ein feines Gewächs und ist sehr fruchtbar.

Gelber Gulderling. Geele Gulderling. — (In der Niederlausitz Schaafsnase. Knoop., Fyne Gulling, Enkelde Gulling, einfacher gelber Gulderling. Goud Appel. Hirschfeld, Gulderling. Manger. Handb. Diel.) — Ein schöner, ziemlich großer Apfel, so schätzbar für die Tafel, als für die Küche; seine Form fällt meistens in das Längliche, und ist bald zugespitzt, bald conisch, bald walzenförmig, Knoop hat ihn gut abgebildet. Die Blume steht meistens in einer gleichsam mit Falten zugeschnürten, nicht tiefen, engen Einsenkung. Der nicht lange Stiel steht bald flach, bald tief. Gegen die Blume läuft die Frucht stets zugespitzt. Die Schale wird auf dem Lager schön goldgelb, und stark besonnte Früchte bekommen einen Anflug von schmutziger Röthe. Selten siehet man Puncte, und die wenigen sind sehr fein und grau. Sein Fleisch ist weiß, ins Gilbliche spielend, fein, etwas locker, voll Saft, markig, ohne starken Geruch und von einem sehr angenehmen, süßweinigten, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß, und enthält oft ziemlich viele, kleine rundliche, aber vollkommene Kerne, die manchmal rappeln. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht viel feines und herabhängendes Holz. Er ist außerordentlich fruchtbar, setzt aber das Fruchtholz erst gerne an Fruchtruthen an, wodurch der Baum sehr voll feines Holz wird. Die Triebe sind fein und lang, auf der Sonnenseite röthlich braun, auf der Schattenseite hellgrün. Die Augen sind groß, hellröthlich und wollig, lang, häufig auf die Seite gebogen mit der Spitze, und stehen etwas ab. Die Augenträger sind stark und breit. — Das Blatt ist ansehnlich groß, stark, meistens ovalrund und spitzig nach dem Stiel zu laufend, am Rande gerne wellenförmig, und bald stumpf, bald scharf gezahnt. Der Blattstiel ist lang, oft $1\frac{1}{2}$ Zoll. — Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu wel-

 len,

ken, bis May und länger, wo sie aber melbig wird. — Vom ersten Rang.

**Doppelter Gulderling.** Dubbelde Gulderling, Signor Gulderling. — (Knoop. Manger.) — Dieser ist der größte unter den Gulderlingen, 3 Zoll dick und 3 Zoll hoch, von glatter, grünlich gelber Schale, mildem Fleisch und ziemlich lieblichem Geschmack. Reift im December und Januar. — Der Baum ist von gutem Gewächs, aber nicht sehr tragbar. — Vom zweyten Rang.

**Gelber englischer Gülderling, Goldgülderling.** — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine sehr schöne, ansehnlich große, vortrefliche Tafelfrucht. Ihre Form ist schön, hochaussehend und ziemlich kegelförmig. Die geschlossene Blume sieht auf der obern kleinen stumpfen Spitze der Frucht in einer nicht tiefen Einsenkung mit vielen feinen Rippchen umgeben, wovon sechs bis sieben feinkantig über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel sitzt in einer tiefen, nicht sehr geräumigen glatten Höhle. Die Schale ist anfänglich seladorgrün, im Reifen hell strohgelb, und selten hat die Sonnenseite einen Anflug von Röthe, aber viele feine weißlichte grün eingefaßte Puncte. Die Frucht riecht violenartig. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, markigt, fast schmelzend im Munde, voll Saft und von einem sehr delikaten Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft und stark in seiner Jugend. Die Triebe sind mit dunner Wolle besetzt, bräunlichroth auf der einen und stark olivengrün auf der Schattenseite, dabey noch stark punctirt. Das Blatt ist sehr groß, länglich herzförmig, 4½ Zoll lang und 3½ Zoll breit, doch manchmal auch kleiner. Es ist dunkelgrün und nicht sehr glänzend von Farbe, unten fein wolligt, und am Rande schön und scharf gezahnt. Die Augen sind klein und herzförmig, die Augenträger breit und platt. Die Frucht zeitigt bald nachdem sie ist abgethan worden, und hält sich dennoch bis Ende Februar. — Vom ersten Rang.

**Goldgülderling,** s. **Gelber Gülderling.**

**Der graue Gülderling.** Grauwe Gulderling, Fyne grauwe Gulling, Enkelde grauwe Gulderling. — (Knoop.) — Dieser ist 2½ Zoll breit und hoch, von glatter hellgelber Schale, die häufig graue Rostflecken bekommt. Das Fleisch ist gelblich, zart und von aromantischem Geschmack; reift im December und Januar und behauptet unter den Gulderlingen den ersten Rang. — Der Baum macht zwar nur schwach Holz und wird nicht groß, trägt aber sehr gut.

**Der doppelte graue Gülderling.** Dubbelde grauwe Gulderling. — (Knoop.) — Er ist 2¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, grüngelblich, durchgehends mit graulichen rauen Flecken bedeckt, sonderlich gegen die Blume hin. Das Fleisch ist mild, lieblich von Geschmack, doch nicht so fein, als der einfache. Er reift auch im December und Januar. — Der Baum wird größer, als jener; ist aber nicht sehr tragbar.

**Rother Gulderling.** Rother englischer Gulderling. Roode Gulderling. — (Knoop. Zink. Manger. Handb. Diel.) — Ein ansehnlich großer, vortreflicher Apfel und ganz vorzüglich fur die Küche im Winter. Er sieht stets länglich aus, und läuft von der Mitte aus stark zugespitzt gegen die Blume und auch ziemlich stark abnehmend gegen den Stiel. Die Blume steht in einer nicht tiefen, und manchmal wegen den hohen Rippen sehr engen Einsenkung, wobey sich fünf schöne starke Rippen erheben, von denen manche so stark sind, wie bey dem weißen Wintercalville, die aber uber die Frucht hin nur flach fortlaufen und an der Stielwölbung sich verlieren. Der sehr dünne Stiel ist einen Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen, fast immer sehr rostfarbigen, bald seichten, bald tiefen Höhle, die aber oft von hervorragenden Fleischfortsätzen sehr verschoben wird. Die Schale ist im Schatten fast dunkelgrun, und wird erst sehr spat im Zeitigen gelblich. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem dunkelbraunen glänzenden Roth verwaschen, und hat statt der Puncte seine Rostfiguren. Die Frucht riecht etwas quittenartig. Das Fleisch ist grünlich weiß, fein, fest, voller Saft, und von einem gewürzhaften säuerlichen Geschmack, der dem Borsdörfer etwas ähnlich ist. Der Baum ist durch seine dichte Belaubung und gedrängtes Holz sehr kenntlich. Er macht gerne Hängäste und wird sehr fruchtbar. Die Triebe sind lang, mit feiner Wolle besetzt, schön braunroth auf der Sonnenseite, und etwas grünlich auf der Gegenseite, und fein punctirt. Das Blatt ist sehr lang, elliptisch, oft 4 Zoll lang, und nur 2¼ Zoll breit, dunkelgrün glänzend, unten wenig wolligt, und die Zahnung ist grob und stumpf. Die Augen sind groß, lang, platt, weißwolligt, und liegen fest an. Die Augenträger sind breit und stehen schön vor. Die Frucht zeitigt im Jenner und hält sich lange. — Vom ersten Rang.

**Der spanische Gülderling.** Spaansche Gulderling; auch Framboos, Winter-Framboos-Appel. — (Knoop. Handb.) — Ein ziemlich großer langer Apfel, von 2¼ Zoll dick und 2¾ Zoll hoch, von glatter grünlichgelber blasser Schale, öfters auf der Sonnenseite rotblich oder gestreift, von mildem Fleisch und ziemlich gutem, jedoch nicht sehr erhabenem Geschmack; eßbar im Februar und März. — Vom zweyten Rang.

**Süßer Gulderling.** Soete Gulderling, Soete Gulderling enkelde. — (Knoop. Manger. Diel.) — Ein mittelmäßig großer schöner vortreflicher Süßapfel, für den Landmann sehr achtbar, besonders daß er mit nicht ganz reifen Zwetschen in schlechten Jahren, ein vortrefliches süßes Muß (Latwerge) macht. Seine Form ist mehrentheils etwas conisch. Die kleine geschlossene Blume steht in einer nicht tiefen engen Einsenkung,

senkung, und laufen gewöhnlich fünf schöne breite Rippen über die Frucht, wobey der Stiel gewöhnlich klein. Aus der Stielhöhle verbreitet sich ein feiner gelbgrauer Rost. Die Schale ist hellgrünlich gelb, im Liegen goldgelb, und die Sonnenseite mit einem schönen Anflug von Rothe. Die Puncte sind fein, gelblich. Das Fleisch ist gelblich weiß, mit hellgrünen Aederchen durchwebt, locker, fein, nicht sehr, oft wenig saftig, und von einem sehr süßen, feinen alantartigen Geschmack. Das Kernhaus ist unregelmäßig, und enthält wenig Kerne. — Der Baum wächst sehr stark, macht feines langes Holz, belaubt sich dicht, und macht eine flache Krone. Die Sommertriebe sind fahl, etwas bräunlich, schon olivengrün auf der Schattenseite, mit feiner Wolle bekleidet, und mit sehr wenigen länglichen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, stark, fast rund mit einer schönen Spitze, dunkelgrün von Farbe, ziemlich glänzend, stark und stumpfspitzig gezahnt. Das Auge ist schön, weißwolligt, platt, und die Augenträger sind breit und vorstehend. Die Frucht zeitigt Anfangs October, oft schon im September, und hält sich lange.

Doppelter süßer Gülderling. Dubbelde soete Gulderling, Weelper Gulderling. — (Knoop. Manger.) — Dieser ist 2¾ Zoll dick und eben so hoch, hat eine große tiefsitzende Blume mit Falten umgeben, eine gelbliche, auf der Sonnenseite etwas röthliche Schale. Das Fleisch ist ziemlich fest, noch süßer, als des einfachen, und angenehmer von Geschmack; reift im Januar und Februar. — Der Baum ist von gutem Gewächs und ziemlich tragbar.

Der weiße Gülderling, weißer englischer Gülderling. — (Handb.) — Dieser ist etwas breiter, als hoch, hellgrün, und bey der Reife gelblichweiß, öfters mit einer Röthe auf der Sonnenseite, von mildem feinen Fleisch, erhabenem weinsäuerlichen Saft und angenehmen Geschmack, und hält sich bis in März. — Der Baum wächst stark, hat gelbbraune, wolligte Sommerschosse mit sehr wenigen weißen Puncten, sehr kleine Augen mit mittelmäßig großen Augenträgern, runde Blätter mit einer stumpfen Spitze, und sind schön gezahnt.

Haberapfel — heißt um Osnabrück eine gewisse Calvilart, und bey Nienburg an der Weser wird sie, wiewohl unrecht der Prinzapfel genannt. Es ist ein trefflicher Herbstapfel, gleich einem Pigeon länglich, jedoch viel länger gestaltet, von ansehnlicher Dicke, die mehresten am Stiel dicker, wie oben an der Blume, doch sind auch einige walzenförmig, die mehresten haben fünf seichte Ecken, welche von oben bis unten hinlaufen. Die Blume ist in einer mäßigen hellgrau eingefaßten Vertiefung, mit einigen kleinen Beulen umgeben. Der Stiel, welcher ganz dünne und ½ Zoll lang ist, stehet in einer ganz engen, hellgrau eingefaßten nicht tiefen Aushölung. An der Sonnenseite ist der Apfel mit feinen rothen Strichen und Puncten stark, wie auch mit einigen wenigen dergleichen Puncten ringsum, an der andern Seite hingegen nur wenig roth gezeichnet. Sein Fleisch ist ein wenig gelblich, fest, und hat einen starken Geruch und Wohlgeschmack, welcher den Quitten nahe kommt; eßbar von Mitte October bis Ende November, hält sich aber doch bis in Januar hin, aber ohne seinen guten Parfüm vom December an zu behalten. Sein Kernhaus ist groß und sehr lang, die Kerne dick, rund, zugespitzt und hellbraun.

Hardi-Apfel. — (Henne.) — Eine ansehnliche Frucht von mittler Größe, welche im Durchschnitt 3 Zoll hat und eben so hoch ist. Die Blume sitzt in einer nicht tiefen Einsenkung, auf deren Rande sich einige Höckern befinden, die sich aber bald verlieren, alsdenn aber an den Seiten der Frucht sanfte Erhöhungen machen, jedoch findet man auch dreyeckigte darunter. Die Schale ist glatt, auf der Sonnenseite roth, mit noch dunklerrothen Streifen durchzogen, auf der andern Seite gelbgrün und mit vielen marmorirten gelben Flecken besetzt. Das Fleisch ist etwas grob, aber doch mürbe. Der Saft ist bey keinem wirthschaftlichen Apfel in solcher Menge anzutreffen, als bey diesem, und ist von Geschmacke süß und angenehm, doch ohne Parfüm, daß man ihn unter feines Tafelobst setzen könnte. — Der Baum wird ziemlich stark, breitet sich bald unten her gleich aus. Die Sommertriebe sind gar kurz und dünne, fahl und gleichsam bestaubt. Das Blatt ist ziemlich groß und stumpf gezahnt. Die Zeitigung der Frucht fällt in halben October, wird aber erst im December reif, und hält sich bis in May.

Rother Hartapfel. — (J. Bauhin. Duracinum acido-dulce, Härtling im Walde; Breithärtling. Diel.) — Er gehört zu den Rambour und ist wegen seiner sehr langen Haltbarkeit für die Wirthschaft ein vortreflicher Apfel, 4 Zoll breit, die Höhe 3 Zoll. An alten Bäumen, die sehr voll tragen, bleibt er kleiner. Die Form ist ziemlich platt, aber stets unregelmäßig und nicht nur auf der einen Hälfte niedriger, sondern auch oft breitgedruckt. Die kleine Blume sitzt in einer nicht sehr tiefen geräumigen, mit vielen feinen Falten umgebenen Einsenkung, auf deren Rand sich feine Rippen bilden, die nachher breit und stark über die Frucht hinlaufen, und ihre Form unregelmäßig machen. Der ziemlich starke Stiel ragt wenig oder nicht über die Frucht hervor, und steht in einer tiefen, oft sehr geräumigen, mit einer sternförmigen Rostfarbe umgebenen Höhle. Von dem Stiel an ist der Apfel rundherum blutroth ohne Streifen, die man nur bey Früchten im Schatten bemerkt. Gegen die Mitte des Apfels nimmt die Röthe allmählig ab, und verwandelt sich gegen den Kelch hin in eine gelbröthliche Farbe, die hin und

und wieder mit feinen gelbgrauen Rostflecken überlaufen ist. Die Schale ist dabey überall mit vielen starken, runden, weißgrauen Puncten besetzt. Die Frucht riecht nicht, wird im Liegen nicht fettig, und welkt nicht. — Das Fleisch ist bey frischen Aepfeln weiß, bey jährigen etwas grünlich, sehr fest, etwas grobkörnigt, jedoch markig, wenig saftig und ohne Gewürz, aber auch ohne alle Säure, sondern süßlich fade. Der wenige Saft verliert sich im Alter nicht, wird fast etwas reichlicher. — Der Baum ist sehr tragbar, widersteht in der Bluthe der rauen Witterung, wird groß und sehr alt. Die Triebe sind stark, braunroth, mit feiner Wolle besetzt, und auf der Sonnenseite mit einem silberfahlem Häutchen bekleidet. Die Augen sind stark, bauchigt, von der Farbe der Triebe, liegen fest an, und stehen auf Augenträgern, die mit sehr sichtbaren Adern lang herablaufen. Der Apfel zeitigt im Jenner, hält sich aber volle anderthalb Jahr, und gut aufbewahret, wohl zwey Jahre, ohne welk zu werden. Vom zweyten Rang, und hauptsächlich wegen seiner langen Dauer schätzbar.

Der Schalhärtling, Schellapfel, Schälapfel. — (Manger.) — Dieser ist ebenfalls ein Wirthschaftsapfel von großer Haltbarkeit, und dauert wohl drei Jahre lang. Seine Größe ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der Stiel ist lang; die Schale gelblich, auf der Sonnenseite röthlich gestreift. Sein Fleisch ist von säuerlich süßem Geschmack.

Der Sauerhärtling, der Sauerapfel. — Davon giebt es einen großen und kleinen. Die Schale spielt aus dem Weißen ins Grüne und Gelbliche, und hat weiße durchsichtige Puncte. Sein Fleisch ist fest und zart, weinsäuerlich. Er hält sich bis in Winter.

Der Matthiashärtling, Weißbrecher. — (Manger.) — Seine plattrunde Form hat $2\frac{3}{4}$ Zoll Breite und $2\frac{1}{4}$ Zoll Hohe. Der Stiel ist kurz und dicke; die Schale röthlich gestreift und punctirt, sehr weiß, hart und sauer. Er reift im May.

Der weiße Härtling. Blanc dure. — (Manger.) — Dieser ist $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch; die Blume klein; der Stiel kurz und dünne; die Schale weiß, etwas gelblich und gegen den Stiel röthlich; das Fleisch feste und schmackhaft. Seine Reifzeit ist ebenfalls im May.

Der Hasenkopf. — (Diel.) — Ein schöner großer länglichter, nach der Blume stark zugespitzter Apfel, ist wegen seiner Fruchtbarkeit, und allgemeinen Gebrauch in der Oeconomie beliebt. Seiner Form hat er wahrscheinlich seinen Namen zu verdanken, denn er ist allermeist gegen die Blume stark stumpfspitzig, und die Wölbung am Stiel sehr breit. Die große Blume steht in einer ziemlich tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen Rippchen umgeben ist. Die Schale ist hell zitronengelb; die Sonnenseite mit blassen Carmosinstreifen besetzt, und hat nicht selten Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, körnigt, locker, und von einem angenehmen weinsauren Geschmack. Das Kernhaus ist oft ganz calvillenartig. — Der Baum wird sehr groß, alt und sehr fruchtbar. Seine Aeste gehen in die Luft, und doch hat er eine hohe etwas zerstreute Krone. Die Triebe sind stark, dunkelgrün, fast ohne Wolle, und nur mit wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist sehr groß, lang, oval, dunkelgrün, unten wenig wolligt, und scharf gezahnt. Die Augen groß, bauchigt, dunkelbraun, und stehen auf breiten Augenträgern. Zeitigt im November, passirt aber im Winter.

Der Haßlacher. — (Manger.) — Ein großer länglicher wirthschaftlicher Dauerapfel, mit einer kleinen tiefliegenden Blume und einem halb Zoll langen Stiel. Seine Schale ist roth, und hat hin und wieder gelbe und grüne Flecken. Das Fleisch ist weiß, hart und sauer. Der Apfel hält sich bis in May.

Haute bonté, Blandilalie. Apfel von hoher Güte, Schaafsnase, Gülderling. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Manger. Handb.) — Der Haute bonté ist ein sehr guter großer Apfel, an den Enden breit gedruckt, und etwas dicker, als hoch, dessen Rippen nicht sämmtlich über die Frucht gehen. Er mißt in die Breite $2\frac{5}{8}$ Zoll und in die Höhe $2\frac{1}{4}$ Zoll. Die Blume steht tief, mit Beulen umgeben. Der Stiel ist dick, und steht in einer tiefen engen Aushöhlung. Die Schale ist glatt, hellgrün, und bey der Reife gelblich, an der Sonnenseite kaum merklich röthlich. Sein Fleisch ist weiß, doch ein wenig grünlich, zart, mit einem fein säuerlichen Saft und starken Parfüm; reif im Januar und Februar, und halten sich einige länger. — Der Baum treibt gut. Seine Sommerlatten sind röthlich, fast ohne Wolle, hin und wieder getüpfelt. Die Augen breit und spitz, mit rothen Puncten; die Augenträger mäßig vorstehend.

Der Hechtapfel. In England: der Lachsapfel. Pomme de Saumon. — (Manger. Handb.) — Ein überaus schöner, großer und wohlgestalter Apfel, rund, bisweilen $3\frac{3}{8}$ Zoll dick und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, bisweilen etwas höher, schmaler, grünlich gelb, mit dunkelrothen Flammen auf der Sonnenseite. Sein Fleisch ist mild, und hat einen starken Saft, der süß weinig und von sehr reizendem Parfüm ist. Eßbar vom Ende November bis Ende Februars. — Der Baum hat bräunlich rothe Sommertriebe auf der Sonnenseite, auf der andern aber sind sie grün, haben starke weiße Puncte unter der Wolle; die Augen sind breit, aufliegend, und haben zarte Afterblättchen; die Blätter gelbgrün, eyförmig, unten weiß, weitläuftig und unordentlich gezahnt.

Der Heckapfel. Malus frutescens, Doucin, auch Doucain und Ficher, — (Du Hamel. Hirschfeld. T. D. G.

T. O G.) — ist ein wilder Apfelstrauch, ein Bruder des Paradies- oder Johannisapfels, der aber viel stärker treibt, als letzterer, und zu Grundstamm gebraucht wird, um Kugelbäume, Halbstämme ꝛc. darauf zu veredeln. Er treibt auch bald auf die Frucht, und hat übrigens des Johannisapfels Eigenschaften in Treibung der Wurzelschößlinge ꝛc. Bisweilen treibt er auch Hastwurzeln, wie der Quittenbaum. Seine Blätter sehen wilder aus, sind mehr gezahnt, spitzer, und unter sich gekrümmt. Unstreitig ist er vom Johannisapfel entstanden, und die Blüthe von einem Hochstamm geschwängert worden. Diese Vermuthung bekommt dadurch Gewicht, daß auch schon diejenigen Wildlinge der Johannisstämmchen, welche aus Kernen durch die Saat erzogen werden, spitzere und mehr gezackte Blätter bekommen, und gleichsam wilder aussehen, als diejenigen Wildlinge, welche aus der Wurzel des Johannisapfels erwachsen, und auch stärker treiben. Auch werden solche aus den ausgesäeten Kernen erzogene Johannisstämmchen schneller im Wuchs, und gleich im ersten Jahr so groß, als die Wildlinge von andern Aepfeln. (S. Johannisapfel.)

Der Heiningsapfel. (Manger.) — Ein lange daurender Wirthschaftsapfel, der unten $2\frac{3}{4}$ Zoll dick und 2 Zoll hoch ist, und oben spitz zuläuft, mit einem kurzen Stiel, von weißgelblicher und auf der Sonnenseite röthlich gestreiften Schale und einem säuerlichen Fleisch. Er ist brauchbar vom December bis in May.

Herrgottsapfel, s. Schragenapfel.

Herrnapfel, s. Dominisca.

Der Herrnapfel, der weiße Herrnapfel, großer Herrnapfel. Grote Heer-Appel, Grote Prinsen-Appel, Winter-Present, Present royal d'hyver sorte. suure. — (Knoop. Manger. Handb.) — Einer von den größten Aepfeln, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und eben so hoch, mit tiefliegender Blume, wo er wie der gelbe Calvil oder Paasch-Appel durch die Rippen auf der einen Seite höher gebildet wird und auch etwas spitzig zuläuft. Er ist glatt, und blaßgelb von Farbe, manchmal auf der Sonnenseite blaßroth gestreift. Sein Fleisch ist fein und mild, von sehr angenehmen Geschmack, doch ohne hohen Parfüm, deswegen er nur zum zweyten Rang zu setzen ist; eßbar im November und December. — Der Baum wird stark und sehr tragbar.

Der braunrothe Herrenapfel. — (Henne.) — Ein ansehnlich großer schöner plattrunder Apfel, von 4 Zoll in der Breite und 3 Zoll Höhe. Die Blume sitzt in einer tiefen Einsenkung, an deren Rande sich starke Erhöhungen befinden, davon drey oder vier über die Frucht hinziehen und den Apfel an den Seiten umher ungleich machen. Der Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer tiefen Höhlung. Die Schale ist zum Theil gelbgrün und zur andern Hälfte braunroth; einige sind über und über braunroth. Auch findet man bisweilen dunkle Eisenflecke auf der glatten Schale, die aber nur die Oberfläche berühren und nicht tief ins Fleisch dringen, wie bey dem Stettiner. Der Saft ist weinsäuerlich, und hinreichend vorhanden. Seine Reife ist Anfang December und dauert bis Ostern. — Der Baum wird ziemlich stark und hat einen lebhaften Wuchs. Die Sommertriebe sind stark, lang, von braunrother Farbe, hin und wieder mit weißen Puncten und mit feiner Wolle überzogen. Das Blatt ist groß und ungemein dick; auf dem Rande ist es seichte gezahnt. Seine Farbe ist dunkelgrün.

Früher rother Herrnapfel, rother Brasilienapfel, Presilienapfel, Rosenapfel. — (Henne. Manger.) — Seinen Namen führet er von der Röthe, die dem Brasilienholz gleich ist. Es ist eine ansehnliche Frucht von $3\frac{1}{4}$ Zoll Höhe und $4\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser. Seine Gestalt ist rund, gegen den Stiel ist er am breitesten und dieser ist kurz und sitzt in einer glatten geräumigen Vertiefung. Die Blume sitzt nicht tief und auf dem Rande befinden sich einige Erhöhungen. Die Schale ist recht glänzend glatt, die Grundfarbe gelb und auf der Sonnenseite roth und mit gelben Flecken bestreuet. Das Fleisch ist locker, lässet beym Essen etwas lederhaftes und zähes im Munde zurück. Der Saft ist wenig vorhanden. Er reift im September, dauert aber nicht lange. — Der Baum ist ziemlich stark, seine Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark und dunkelgrau mit weißen Puncten bestreuet und mit feiner Wolle überzogen. Das Blatt ist ziemlich groß; auf dem Rande ist es fein gezahnt. — Von zweyten Rang.

Der Hiefenapfel, Joppenapfel, Cardinalsapfel. Joopen, Rode Joopen, Roode suure Joopen. — (Knoop. Manger. Handb.) — Eine holländische Herbstfrucht, von mittelmäßiger Größe, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, länglich, etwas eyförmig, meist schief gewachsen und etwas eckig, übrigens glatt. Seine Farbe ist auf der Sonnenseite blutroth, mit weißen Tupfen und gelb gestreift; auf der andern Seite und oben bey der Blume grünlich; manche sind durchaus blutroth. Sein Fleisch ist zart und sein Saft weinreich. Er kann im zweyten Rang stehen; eßbar im October und November. Wenn der Baum alt wird, so wird die Frucht auch inwendig roth, wie bey dem rothen Herbstcalvil. Der Saft ist nicht häufig, aber nicht unangenehm. Sein Geschmack gleicht ein wenig der Renette. — Der Baum blühet später, als andere, daher trägt er alle Jahr häufig.

Der rothe süße Hiefenapfel. Rode soete Joopen, Rode soete Pepping. — (Knoop.) — Dieses ist ein guter süßer Kochapfel und hat eben die Größe und Gestalt, wie der vorige; eine kleine Blume, kurzen dünnen Stiel, glatte, dunkelrothe, und an der Schattenseite gelbliche

 Schale,

Schale, ein mildes süßes Fleisch von angenehmen Geschmack. Er reift im October und November. — Der Baum wird stark und ist tragbar.

**Der weiße süße Riesenapfel.** Witte soete Joopen, Soete-Noven, Water-Soete. — (Knoop.) — Ein geringer Süßapfel, von $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Schale ist glatt, und blaß grünlich gelb; das Fleisch ziemlich mild, süßlich, aber von gemeinem Geschmack; reift im October und November.

**Braunrother Himbeerenapfel.** Framboise rouge, Danziger Kantenapfel. — (Diel. T. O. G. Handb. Beytr.) — Ein ansehnlicher, dunkel purpurfarbener vortreflicher Herbstcalvil, platt aussehend. Die gewöhnliche Breite ist 3 Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll. — Häufig ist aber die eine Seite der Frucht niedriger, als die andere. Die geschlossene grünliche Blume steht in einer meistens sehr flachen Einsenkung, und ist mit vielen feinen Rippen umgeben. Sie sind nicht stark hervorragend. Der Stiel ist dünne, bräunlicht, 1 Zoll lang, steht in einer sehr tiefen geräumigen rostigen Höhle. Die feine Schale wird im Liegen sehr fettig, und ist überall mit dem schönsten Roth verwaschen, in dem man dunklere Streifen sieht. Die Sonnenseite ist mit dem dunkelsten schönsten Purpur, der fast ins Schwärzliche schillert bekleidet. Im Hellrothen sieht man viele feine weißgraue Puncte, nicht selten hat die Frucht auch Rostflecken. Das Fleisch ist um das Kernhaus schneeweiß, von der Schale aber tief herein schön rosenroth locker, voll Saft, markigt, und von einer sehr erquickenden feinen Himbeersäure, die aber bey jungen Bäumen weinsäuerlicher ist. Das Kernhaus ist äußerst groß, und enthält viele vollkommene Kerne, die bey der Zeitigung der Frucht schottern. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß wie der weiße Wintercalvil. Seine untersten Aeste liegen horizontal, und die oberen bilden eine flache Krone. Er ist jährlich fruchtbar. Die Triebe sind lebhaft, lang, stark mit Augen besetzt und mit feiner weißlicher Wolle bekleidet, auf der Sonnenseite mit einem dünnen Silberhäutchen besetzt, wodurch die hellbräunliche Farbe durchschimmert. Die Schattenseite ist olivengrün. Das Blatt steht gerne mit den Seiten aufwärts gebogen, ist schön grün, ziemlich glänzend von Farbe, stumpfoval mit einer schönen Spitze, 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, grob geadert, unten wolligt, und am Rande nicht tief, aber ziemlich unregelmäßig, und mehr stumpf, als scharf gezahnt. Das Auge ist klein, wolligt, herzförmig, festanliegend, und steht auf einem stark vorstehenden Augenträger. Die Frucht reift oft schon Anfangs September, mehrentheils aber erst in der Mitte September.

**Rother Himbeerapfel,** s. Rother Wintercalvil.

**Weißer Himbeerapfel,** s. Weißer Wintercalvil.

**Hochzeitapfel,** s. Weißer Paradiesapfel.

**Hohlsüßer.** Hol-Soete, Grauwe Soete, Grauwe Hol-Soete, Vlaamse Soete, Princess Appel. — (Knoop. Manger.) — Einer der besten Süßäpfel, besonders zum Kochen für den Winter. Er ist von länglicher Gestalt, obschon $2\frac{3}{4}$ Zoll dick und eben so hoch; um die Blume eckig, mit einer glatten weißlichgelben Schale, deren Sonnenseite roth, und darinnen dunkler gestreift ist. Häufig zeigen sich auch graue rauhe Rostflecken an der Frucht. Das Fleisch ist ziemlich milde, angenehm süß und sehr gut von Geschmack. Er reift im Januar und Februar.

**Süßer Holaart, süßer Zimmtapfel, weißer Wintersüßapfel, Hollarsen aus Flandern.** Soete Holaart, Kaneel-Soete, Linder-Soete, Flamse Holeers, Soete Kant-Appel, P. de Canel. — (Knoop. Handb. T. O. G. Diel.) — Eine holländische schöne ansehnlich große vortrefliche Frucht, von einer ganz eigenen gewürzhaften Süße, bald kugelförmig, bald platt, 3 Zoll breit, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Blume steht bey hohen Früchten in einer seichten, bey platten hingegen in einer geräumigen, etwas tiefen Einsenkung, die mit feinen Rippen besetzt ist, und wovon auch mehrere sanft, oft auch ziemlich stark, über die Frucht hinlaufen. Der sehr kurze fleischige Stiel steht in einer geräumigen, tiefen Höhle, die mit einem feinen Rost bekleidet ist. Die Schale ist zitronengelb, auf der Sonnenseite mit einem sanften Roth leicht verwaschen. Sehr feine, grauliche Puncte sieht man nur auf der Sonnenseite. Die Frucht riecht angenehm alantartig. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fest, voll Saft, und von einem besonders angenehmen, reinsüßen zuckerartigen Geschmack, der einen Parfüm von Fenchel, oder Zimmet hat. Das Kernhaus ist sehr offen und weit. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark, voll Holz und belaubt sich dadurch sehr stark. Seine Aeste trägt er sehr schön in die Luft, und wird sehr fruchtbar. Die Triebe sind lang und schlank, rundum bräunlich roth mit vieler Wolle bekleidet, und mit sehr feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist nicht groß, eyförmig 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, am Stiel meistens krumm angesetzt, und nach vornen endigt sich dasselbe mit einer langen schmalen Spitze, welche das Laub sehr kenntlich macht, unten fein wolligt, hellgrün und stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind etwas länglicht, braunröthlich und stehen auf starken Augenträgern, die in der Mitte spitz vorstehen. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom ersten Rang.

**Der saure Holländer.** — (Diel.) — Eine wirthschaftliche Frucht, kegelförmig, $3\frac{1}{4}$ Zoll

Zoll breit und auch eben so hoch. Die Blume steht in einer seichten kleinen Einsenkung auf der Spitze des Apfels, und ist stets mit feinen Rippchen umgeben, von denen viele über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist anfänglich grünlich gelb, das aber im Liegen sehr schön zitronengelb wird. Auf der Sonnenseite ist dieselbe mit einem etwas bräunlichen Roth leicht verwaschen, worin man viele äußerst feine gelbliche Puncte sieht mit einem rothen Kreis. Auf der Schattenseite sieht man eine Menge gelbe Fleckchen. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, voll Saft und von einem feinsäuerlichen etwas gewürzhaften Geschmack. — Der Baum wird groß und sehr alt. Er macht starke Aeste, die schön in die Luft gehen, ungemein viel Fruchtholz ansetzen, und fast jährlich viele Früchte liefern. Die Sommertriebe sind wenig wolligt, hellbräunlich und sehr fein punctirt. Das Blatt ist sehr lang, elliptisch, nach Stiel und Spitze gleich abnehmend, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und nur 2 Zoll breit, hellgrün von Farbe, unten wenig wolligt und stumpf gezahnt. Die Augen nebst den Augenträgern sind klein. Diese Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der süße Holländer. — (Diel.) — Eine mittelmäßig große Herbstfrucht, stumpf kegelförmig, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben so hoch. Die Blume steht in einer seichten Einsenkung. An der Frucht sieht man rippenartige Erhabenheiten. Der Stiel ist meistens sehr kurz, und steht in einer tiefen rostfarbigen Höhle. Die Schale ist anfänglich hellgrün, und wird im Liegen zitronengelb, auf der Sonnenseite mit einem Anflug von einer bräunlichrothen Farbe leicht verwaschen. In dem Roth sieht man starke braungraue Puncte. Das Fleisch ist fein, weiß, locker, markigt, saftvoll, und von einem sehr angenehmen süßen Geschmack. Der Baum wird sehr groß und alt, und trägt über die maaßen stark. Seine Aeste sind sehr stark, und gehen schon in die Luft. Die Sommertriebe sind lang, gelbrothlich auf der einen Seite, und olivengrün im Schatten, dabey fein punctirt. Das Blatt ist sehr groß, elliptisch oval, $4\frac{1}{2}$ Zoll lang und 3 Zoll breit, dünne von Gewebe, unten nicht wolligt, hellgrün von Farbe, und unregelmäßig, aber meistens scharf gezahnt. Die Augen nebst den Augenträgern sind klein. Diese Frucht ist schon Anfangs October genießbar, wird zum Dämpfen sehr geliebt, und hält sich bis Weihnachten.

Honigapfel, s. Süßling aus der Normandie.

Der Honigapfel. — (Diel.) — Eine lachend schöne, goldgelbe ansehnlich große Winterfrucht, von einem ungemein süßen gewürzhaften Geschmack, dem süßen Holaart darinnen sehr ähnlich, doch hauptsächlich für die Wirthschaft. Er hat seinen Namen von seiner Süßigkeit. Die Form dieser Frucht neigt sich am mehresten einer Kugelform, die aber häufig etwas in die Breite verschoben ist. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer tiefen schüsselförmigen Einsenkung, in der man beulenartige Erhöhungen bemerkt, die aber sehr flach und seicht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist bey der Zeitigung glänzend zitronengelb, auf der Sonnenseite goldartig mit einem leichten Anflug von einer sanften Rothe verwaschen, weißgraue Puncte, welche röthlich eingefaßt sind; im Gelben sind sie grünlich. Das Fleisch ist bey der vollen Zeitigung gelblichweiß, fein, sehr voll Saft, läßt im Munde Hülsen zurück, und hat einen zuckersüßen fein zimmetartigen Geschmack. Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar. Seine Aeste stehen etwas weitläufig und gerne unordentlich. Die Sommertriebe sind lang, braunroth, mit einem Silberhäutchen bekleidet, fein wolligt, und fast gar nicht punctirt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, elliptisch, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, hellgrün und am Rande mit feinen scharfen Zähnen besetzt. Die Augen sind klein und stehen auf schon vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im October und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Eine der ersten vom wirthschaftlichen Range.

Hütlingsapfel, s. Lauchsapfel.

Der Jacobsapfel. In Schwaben, der Aerntapfel; in Thüringen, der kleine Kornapfel. — (Zink. T. O. G. Diel.) — Ein kleiner Sommerapfel von Größe und Form eines mittelmäßigen Borsdörfers, nur etwas kugelförmiger von Ansehen, 2 Zoll breit und eben so hoch. Die Blume steht in einer flachen regelmäßigen Höhle. Der Stiel ist fast $\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Schale ist strohgelb, welches auf der Sonnenseite nur blaß carmoisinroth verwaschen ist. Nicht selten sieht man kleine Warzen, wie an dem Borsdorfer. Das Fleisch ist schön weiß, locker, weich, ziemlich saftig und von fein säuerlichem Geschmack; wird aber, wenn die Frucht über vierzehen Tage liegt, leicht melbig. — Der Baum wird nicht groß, die Aeste treibt er gern flatternd. Die Sommertriebe sind fein, schmutzigbraun auf der Sonnenseite, olivengrün auf der andern, mit vieler Wolle besetzt, und nicht punctirt. Das Blatt ist groß, länglich oval, 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, spitzig gegen den Stiel auslaufend, hellgrün und spitz gezahnt. Die Augen sind klein. Die Frucht zeitigt im halben August. — Vom zweyten Rang.

Der König Jacob. — (Handb. Beytr.) — Ist eine sich sehr lange haltende englische weiße Renette, welche um Osnabrück und Hannover häufig gezogen und allgemein hoch geschätzet wird. — Der Baum treibt stark. Seine jährigen

Apfelsorten. (I)

rigen Sommertriebe sind braunroth, mit einem Silberhäutchen und vielen starken, runden, röthlichen Puncten; die jungen Triebe aber sind etwas weniges röthlich auf der Sonnenseite und übrigens grün mit kleinen gelblichen Puncten bestreuet und haben viele Wolle. Die Augen sind breit, aufliegend, haben hohe Augenträger und Afterblättchen. Die Blätter sind lang, etwas schmal, mit einer allmählig zulaufenden Spitze, grasgrün, und gelb marmorirt, etwas glänzend, unten wollig und fein gezahnt. Jüngere Blätter sind blos gerandelt.

**Jerusalemsapfel**, s. Rother Taubenapfel.

**Jerusalemsapfel**, s. Taubenartiger Apfel.

**Der Johannisapfel, Paradiesapfel, Jacobsapfel.** Malus paradisiaca, Lin. Malus pumila, Pommier de St. Jean, St. Jans-Appel. Naantjes-Appel, White Jungeating, The Dutch-Creeper. — (Du Hamel. Knoop. Miller. Manger, der aber die Namen des Doucin damit vermischt. Handb. Diel. T. O. G.) — Dieses ist der süße wilde Apfelbaum, aber ein Zwergapfelbaum, da er mehr Staude ist, und nicht leicht über 3 bis 4 Zoll dick und 3 bis 4 Fuß hoch wird, deswegen er gewöhnlich zum Grundstamm für die Aepfelzwergbäume gemacht wird. Die Frucht, so er trägt, und die im Julius reift, sind kleine gelbe süßliche und fade Sommeräpfel. Ihr Kerngehäus hat nur vier Samenfächer, daher ihm wahrscheinlich die Frömmigkeit des Alterthums den Namen Paradiesapfel gegeben, weil sie ein Kreuz bilden. — Der Baum wächst sehr langsam und seine Wurzeln bestehen aus lauter kleinen Haar- oder Nahrungswurzeln, die er aus kleinen Wärzlein austreibt, so weit nur die Erde den Stamm berührt, ja er treibt öfters seine feinen Wurzeln über der Erde in der freyen Luft oder in die Mauerspalten, wenn er sie erreichen kann. Deswegen ist er auch als Grundstamm bey denen auf ihn gepfropften Aepfelsorten sehr fruchttreibend, und macht daher auch bald zum Brand geneigt und zur Erschöpfung an Vegerationsvermögen, wenn man ihn nicht mit dem Messer klüglich behandelt, und mehr auf Holz, als auf Frucht schneidet. Denn wegen seinem langsamen Safttrieb entstehen bald und viele Fruchtruthen und Fruchtknöpfe oder sogenannte Sporne und Ringelwüchse, die unerschöpflich von Fruchtbarkeit sind, und leicht die Natur übertreiben, wenn der Geitz das Messer führt. — Aus der Oeconomie dieses Baums läßt sich ferner beurtheilen, daß und warum keine Aepfelsorte, die sonst auf ihren Grundstamm empfindlich ist, auf demselben ausarte, und auch sogleich die ersten Früchte in ihrer Aechtheit kommen. Da der Johannisstamm wegen seiner zarten Wurzeln keinen wilden Trieb hat, so mischen sich keine rohe wässerige und unbereitete Jugendsäfte bey der Frucht ein, wie öfters bey starktreibenden Wildlingen der Fall ist. Ferner sind diese letztern Säfte öfters denen auf sie gepfropften feinen und empfindlichen Sorten nicht homogen, sondern fremdartig, und durch die Vermischung dieser Säfte werden die Früchte zu ihrem Nachtheil öfters verändert und verbastart. Aber der Johannisstammsaft macht bey seiner Frucht einen fast geschmacklosen unbedeutenden Saft, der auf keine Säure sticht, und also bey der aus seinen Säften genährten Frucht einen unbedeutenden und nie widrigen Einfluß hat.

Seine Fortpflanzung ist wohl die leichteste; denn er treibt beständig in Menge aus seinem Wurzelstück Schößlinge oder Ausläufer, auch wenn er veredelt ist. Dadurch entkräftet er sich wohl endlich, wenn er zumal noch jung ist; allein es würde viel früher und mehr geschehen, wenn seine jungen Schößlinge so, wie etwa bey dem Pflaumenbaum, aus seinen Nahrungswurzeln und an denselben entstünden; aber sie kommen jederzeit aus seinem Herz und Wurzelstamm und versehen sich sogleich selbst mit Wurzeln, da sie alsdann als für sich bestehen, und sich selbst ernähren, ohne dem Mutterstock seinen Saft merklich zu entziehen; dieser wird nicht sowohl dadurch entkräftet, als vielmehr durch die Entziehung der Nahrungstheile aus der Erde, die seine vielen Kinder mit ihm theilen. Man kann z. B. bey einem erwachsenen auf Paradiesstamm gepfropften Kugelbaum über funfzig bis sechzig bewurzelte Wurzelschößlinge, davon manche über 3 und 4 Fuß hoch sind, im Herbste ausheben, die alle in zwey Sommern entstanden und erwachsen sind, und gleichwohl siehet man wenige Entkräftung des Baumes. Es wäre daher überflüßige Mühe, wenn man diese Johannisstämme durch Schnittlinge oder Stecklinge fortpflanzen wollte, die langsamer erwachsen, und oft von zehn kaum drey oder vier gedeihen und sich bewurzeln, zumal wenn sie nicht an einem feuchten und kühlen Ort gepflanzet sind. Bequemer und sicherer ist es, die Paradiesstämmchen durch den Samen, durch die Kerne fortzupflanzen, wenn man die Früchte eines erwachsenen Baums dazu sammlet, und die Kerne herausnimmt und nach der gewöhnlichen Weise säet. (S. Kernwildlinge.) Es zeiget sich indessen ein merklicher Unterschied bey den gesäeten Johannisstämmchen von denen, die aus den Wurzeln entsprossen sind. Jene wachsen stärker und bekommen im ersten Jahr die Höhe, wie die Kernwildlinge von zahmen Aepfeln, sind aber nur halb so dick und haben mehr wildscheinende stark gezahnte schmale Blätter, sind aber noch besser und stärker treibend, als jene Wurzelschößlinge zu Spalieren und Pyramiden. — Sehr wahrscheinlich ist aus solchen der Bruder des Johannisstamm, der stärkertreibende Heckapfel, Doucin, entstanden.

standen. Davon s. Heckapfel. — Auch findet man bey der Kernsaat der Johannisstämme, daß manche Stämmchen davon zu größeren und bessern Früchten einarten.

Der englische Johnapfel. P. de deux ans. — (Miller. Manger.) — Ein Wirthschaftsapfel, der sich zwey Jahr hält.

Joppenapfel, s. Hiesenapfel.

Jungfernapfel, s. Api.

Jungfernapfel, s. Weißer Herbstcalvil.

Der Jungfernapfel. — (Zink.) — Ein nicht großer, aber schöner gelb und rother Apfel von festem sehr gelbem Fleisch, und vortreflichem Geschmack, und taugt auch sehr gut zum Trocknen und für die Küche. Er reift Mitte November und dauert bis Neujahr.

Der Junkerapfel. — (Diel.) — Ein schöner, mittelmäßig großer Herbstapfel, vortreflich für die Küche, und für die Liebhaber von Süßäpfeln sehr delikat. Er ist stumpf kegelförmig, 3 Zoll breit und eben so hoch. Die lange Blume steht in einer engen und tiefen Einsenkung, in der man zuweilen feine Falten bemerkt, und an der Frucht selbst etwas deutliche Rippen. Der Stiel ist sehr kurz. Die sehr feine Schale, die keinen Druck vertragen kann, ist hell strohgelb, und wird im Liegen etwas gelblicher. Die Schale wird alsdann sehr fettig. Die Sonnenseite hat einen Anflug von einer blassen Röthe, worinn einige röthliche Fleckchen zu sehen, die im Gelben grün sind. Die Frucht riecht sehr angenehm violenartig, das Fleisch aber ist blendend weiß, sehr locker, weich, feinkörnigt, nicht sehr reich an Saft, aber markigt, und von einem sehr angenehmen süßen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft und trägt seine starken Zweige abstehend in die Luft. Die Sommertriebe sind lang und fein, mit etwas Wolle bekleidet, rundherum dunkelroth, und nicht punctirt. Das Blatt ist klein, ovalrund, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, 2 Zoll breit, mit einer kurzen Spitze und am Stiel abgestumpft, schön geadert, unten wenig wolligt und von Farbe etwas matt und blaßgrün. Die Zahnung ist seicht. Die Augen und die Augenträger sind klein. Diese Frucht zeitigt oft schon im Anfang des Octobers und hält sich gut bis in den Winter.

Der Juppenschwenter. — (Manger.) — Ein kleiner, sich sehr lange haltender Wirthschaftsapfel, mit einer tiefliegenden Blume, welche in starken Beulen sitzt, und einem $1\frac{1}{2}$ Zoll langen dünnen Stiel. Seine Schale ist gelblich, mit rothen Strichen und Puncten umgeben. Sein Fleisch hat viel Säure.

Weißer Holländischer Käsapfel. Witte Kaasjes-Appel — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine mittelmäßig große, schöne, ganz einfärbige, sehr gute Sommerfrucht, sehr platt und käsförmig, 3 Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die kleine Blume ist geschlossen und steht in einer geräumigen nicht tiefen Einsenkung mit einigen feinen Rippchen, die auch über die Frucht hinlaufen. Der sehr kurze Stiel sitzt in einer schönen trichterförmigen glatten Hohle. Die Schale ist hell weißgelb, und hat statt der Puncte viele weißliche Fleckchen. Das Fleisch ist fein, ziemlich fest, markigt, saftvoll, weiß auf der Schattenseite, und schön gelb nach der Sonne. Der Geschmack ist angenehm zuckerartig, mit einer beygemischten feinen Weinsäure. — Der Baum wächst stark und belaubt sich sehr schön. Die Sommertriebe sind lang, stark, rundherum stark braunroth, mit vieler feiner Wolle bekleidet, und mit ziemlich vielen runden, grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eyförmig, grasgrün, unten weißwolligt, und theils spitz, theils stumpf gezahnt. Die Augen sind schön, lang herzförmig, weißwolligt, und stehen auf breiten platten Augenträgern. Die Frucht zeitigt in guten Jahren in der Mitte August, und hält sich einige Wochen gut. — Als eine frühe angenehme Sommerfrucht vom ersten Rang.

Der teutsche Käseapfel. — (Handb. Beytr.) — Dieser ist eine delikate Renette von ganz mittelmäßiger Größe und von der Form eines Handkäses, mit fast eben sitzender Blume und ganz kurzen Stiel in einer kleinen flachen Aushölung, die grau tapezirt ist. Die Schale ist fein und taffetartig, grünlich gelb, voll weißer Puncte, mit einem starken weißen Mond umgeben. Das Fleisch ist sehr zart und mild, voll süßweinigtem Saft und vortreflichem Geschmack. Das Kernhaus ist klein und hat nur vier Kammern, darinn die hellröthlichen Kerne zwar sehr klein, aber vollkommen sind. — Die Frucht wird lagerreif im Januar und hält sich bis ins Frühjahr. — Ein Pendant zum Zwiebelapfel.

Kantapfel, s. Rother Herbstcalvil.

Englischer Kantapfel. — (Handb. Beytr.) — Ein vortreflicher Apfel von außerordentlicher Fruchtbarkeit. Er wird sehr schön roth auf der Sonnenseite und zitronengelb auf der andern. Man kann die Frucht vom Baum essen, der schon im zweyten Jahr nach dem Pfropfen trägt. — Der Baum wird ansehnlich, hat schwarzbraune Sommertriebe mit vielen weißen Puncten; große Augen mit hohen Augenträgern; die Blätter sind stark, eyförmig, gegen innen gerollt und grob gezahnt.

Der Kattechenapfel, Pareisapfel. — (Manger.) — Ein guter Tisch- und Wirthschaftsapfel von mittlerer Größe und plattrunder Form, dessen Schale blaßgelb und auf der Sonnenseite mit sehr feinen rosenfarbnen Streifen bemalt ist, von schneeweißem, sehr zarten und milden Fleisch, vielem süßen Saft und angenehmen Geschmack und Geruch. Seine Reifzeit ist Mitte im Winter.

Der Kastanienapfel. Chataigner. — (Quintinye. Manger. Handb.) — Eine kleine rundli-

che, doch mehr platte Renette und Fenullienart, 2½ Zoll breit und 1½ Zoll hoch, mit rauer grauer grünlicher Schale und auf der Sonnenseite bräunlich roth. Sein Fleisch ist hellweiß, sehr zart mit häufigem, weinsäuerlichen süßen Saft und angenehmen Geschmack.

**Kayserapfel**, s. **Großer Faros**.

Der **Kayserapfel**, der **weiße Kayserapfel**. Pomme Imperiale, Pomme Imperiale blanche. — (Zink. Manger. Handb.) — Es ist eine Abart vom Herrnapfel, aber vorzüglicher. Seine Farbe ist weißgelb und roth gestrichelt. Sein Fleisch schneeweiß und mild, mit einem etwas süßem und hochweinsäuerlichen Saft und erhabenem Parfüm, hat ein sehr weites Kernhaus; reift im October und hält sich über Weihnachten hinaus. — Er ist ein guter Tafelapfel, aber etwas zärtlich, und bekommt leicht braune Flecken.

**Grüner Kayserapfel**. Pomme Imperiale verte. — (Diel.) — Ein großer und schätzbarer **Wirthschaftsapfel**. In seiner möglichst regelmäßigsten Form ist derselbe 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Bey den mehresten Früchten aber ist die Form unregelmäßig. Die große, offene Blume steht meistens in einer weiten tiefen Einsenkung, die sich erst am oberen Rande derselben, oft zu groben Rippen erheben, die beulenförmig, oder auch manchmal flach und regelmäßig über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer regelmäßigen tiefen geräumigen, bald glatten, bald sehr rostfarbigen Höhle. Die Schale ist Anfangs hell grasgrün, das erst spät im Liegen grüngelblich, zuletzt noch etwas gelber wird. Auf der ganz frey besonnten Seite bekommt dieselbe einen Anflug von Eisenrost ähnlicher Röthe, die aber oft kaum merklich ist. Die ganze Schale ist mit vielen feinen grauen Puncten, und mit oft häufigen, braunen, schwarz eingefaßten, kleinen und großen Rostflecken besetzt, wie überhaupt diese Frucht zu einer ganz eignen Art von Rostflecken geneigt ist, die aufgesprungen sind, und faulartig scheinen. Indessen faulen dennoch diese Stellen nicht. Das Fleisch ist locker, weich, grüngelblich, körnigt, voll Saft, und hat einen angenehmen süßen Weingeschmack. — Der **Baum** wächst stark, aber mit sehr abstehenden Aesten, wovon die untersten fast horizontal liegen. Er trägt jährlich, und ist nicht empfindlich gegen die Witterung, aber verlangt einen guten fetten Boden, wenn die Früchte gedeihen sollen. Das Blatt ist groß, steif, langoval, 4 Zoll lang, 2½ Zoll breit, dunkelgrün, ohne Glanz, schön und sehr scharf gezahnt. Die Triebe sind stark und lang, mit vielen Augen besetzt, braunroth, mit einer schmutzigen Wolle bekleidet, von einem feinen Silberhäutchen bedeckt und nicht sehr häufig punctirt. Die Augen sind herzförmig, grauwolligt, unterhalb röthlich, wenn man die Wolle abreibt, gerade anliegend, und etwas bauchigt. Die Augenträger sind stark, und laufen breit aus. Die Frucht zeitigt im December und dauert, ohne zu welken, bis in März und länger, wo sie denn aber fade wird. Sie fault oft gerne, aber nicht auf den erwähnten Flecken und bekommt häufig braune bittere Rippen im Fleisch. — Vom **zweyten** Rang.

Der **rothe Kayserapfel**, auch **Eckapfel** genannt. — (Zink. Manger.) — Dieser **Herbstapfel** ist 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Seine Schale ist blaß und sehr dunkelroth, auf der Sonnenseite noch dunkler gestreift. Sein Fleisch ist locker, weinsäuerlich und von sehr angenehmen Geschmack. Er zeitigt im October und November und wird bald mehlig.

**Kentish Fill-basket**. — (Miller.) — Eine Art engl. Codling oder Küchenäpfel, der ziemlich groß ist, und schon am Ende Juli reift, und zum Backwerk sehr dienlich ist.

Der **Kirschapfel**. — (Handb.) — Der Pendant von Pyrus baccata und ebenfalls ein wilder Apfel, der sich aus dem Kern fortpflanzen läßt. Beym ersten Anblick, und ohne ihn am Baum zu sehen, hält man ihn für eine Kirsche, und hat die Größe einer Herzkirsche, hat aber Ecken und Beulen, und im Kleinen die Gestalt der rothen Calville. Seine Farbe ist das schönste Carmosinroth, mit einem feinen blauen Staub, daß man ihn für eine Wachsfigur ansiehet. Der Stiel ist zart und lang, wie eine Kirsche und blutroth, aber tief eingesenkt. Die Blume verliert die dürren Blätter. Sein Fleisch ist gelblich weiß, süßsäuerlich, mit nicht häufigem Saft und wird bald mehlig. Allermeist hängen zwey, vier, und mehrere beysammen, wie meist die Kirschen. Im öconomischen Gebrauch dient er ganz vortreflich zum Einmachen, und mit Wein und Zucker gestoft, ist er eine gar delikate Speise. Auch dient er gut zu Cyder, Essig ꝛc. vorzüglich aber ist er eine Zierde in englischen Gärten. Er blühet und trägt voll. — Sein Holz macht ein Gewächs, wie die Birne, ist roth, dünne und glatt, mit weit aus einander stehenden ganz spitzen kleinen Augen, mit geringen Augenträgern. Das Blatt hat einen langen rothen Stiel, ist schmal, sehr spitz und gegen den Stiel noch spitzer. Die jungen Blätter an den Trieben sind glänzend, wie Birnblätter, und die Triebe selbst schön kirschroth. Im Frühjahr treibt er sehr frühe, und hat Blätter, wenn andere Aepfelbäume noch weit zurück sind.

Der **Klöpperapfel**. — (Zink.) — Ein schöner großer **Wirthschaftsapfel** von ovaler Form, der am Stiel abgerundeter zuläuft, als an der Blume, allwo er 3½ Zoll breit und überhaupt 3¼ Zoll hoch ist. Die Blume stehet in einer nicht gar tiefen Einsenkung, die mit starken Rippchen umgeben ist. Die Schale ist hochgelb und auf der Sonnenseite stark und schön roth, welche

welche Röthe sich in dem Gelben schraff abschneidet, ohne verwaschen zu seyn. Das Fleisch ist gelblich, milde, und hat einen hochsäuerlichen Saft. Er hält sich vom October bis December.

Der Knöcleinapfel. — (Manger.) — Ein platter rippiger Apfel von 2½ Zoll Breite und 2 Zoll Höhe, und einem dünnen 1 Zoll langen Stiel. Die Schale ist bey der Blume grünlich, weiter hinunter gelblich, und gegen den Stiel braunroth.

Der Kochapfel. — (Diel.) — Ein ansehnlich großer wirthschaftlicher Winterapfel von stumpf zugespitzter Form, nach dem Stiel 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten besetzt ist, wovon flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist sehr kurz, und sitzt in einer geräumigen trichterförmigen Höhle, welche rostfärbig ist. Die Schale ist mit der vollen Zeitigung schön zitronengelb, die Sonnenseite zur Hälfte mit einem etwas blutartigen Roth schwach gestreift. Die Puncte sind häufig, sehr fein, und gelblich im Rothen und im Gelben grünlich. Das Fleisch ist weiß, ziemlich fein, saftig, und von einem angenehmen fein weinsäuerlichen, dem rothen Stettiner ähnlichen Geschmack. — Der Baum wächst ungemein stark, wölbt sich zu einer großen breiten Krone, und belaubt sich sehr schön und dicht. Er wird frühzeitig und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark und lang, mit vieler Wolle bekleidet, rothbraun auf der einen, und röthlich auf der Gegenseite, und dabey fast gar nicht punctirt. Das Blatt ist groß, eyrund, nach vornen mit einer sehr schönen Spitze. Die Augen sind etwas stark, und stehen auf breiten, vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December, wird alsdann gelb, und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Köberling, s. Gewürzpepping.

Der säuerliche Köberling. — (Diel.) — Ein mittelmäßig großer, sehr guter Wirthschaftsapfel, der auch im Nothfall, zumal wegen seines schönen Ansehens, zur Tafel gebracht werden könnte. Seine Form ist länglich, hoch aussehend, fast walzenförmig, und nur selten nimmt eine vollkommene Frucht die Gestalt einer etwas hohen Kugel an. Die Wölbung nach der Blume ist immer verjüngter, als die nach dem Stiel, aber doch eben breit abgestumpft. Eine schöne Frucht ist 2½ Zoll breit, und gewöhnlich etwas höher. Oft ist sie aber auch etwas breiter, als hoch. Die Blume steht in einer geräumigen Einsenkung, die öfters einige Beulen hat, die sich aber als Rippen nicht über die Frucht verlaufen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen rostfarbigen Höhle, in der sich öfters ein Fleischwulst hervordränget. Die Schale ist gelb, wie ein recht zeitiger Borsdorfer, die Sonnenseite hellroth verwaschen, auch sind die Früchte mit dünnem schönem Roth angelaufen. Puncte sind gewöhnlich nicht häufig, aber starke Warzen und Rostflecken findet man öfters. Das Fleisch ist weiß, locker, weich körnigt, sehr saftvoll, und von einem weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wird groß, sehr fruchtbar, und kommt in rauen Gegenden gut fort. Die Sommertriebe sind stark und lang, mit vieler feiner Wolle besetzt, und häufig weißgrau punctirt. Das Blatt ist ansehnlich groß, länglich herzförmig, mit einer langen Spitze, 3½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, unten fein wolligt, und am Rande nicht tief und stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind schön weiß wolligt, herzförmig und liegen fest an. Die Augenträger sind breit und stehen schön vor. Die Frucht welkt nicht, zeitigt im October, und hält sich bis Weihnachten, wo sie gerne passirt.

Kohlapfel, s. Schwarzer Borsdörfer.

Englischer Königsapfel. Pomme royale d'Angleterre. — Wegen der ächten Sorte herrschet noch viel Dunkelheit. Fast jeder Pomolog hat seinen eigenen englischen Königsapfel. Diel und der T. O. G. beschreibet ihn so: Ein prachtvoller, sehr großer vortreflicher Apfel, besonders für die Wirthschaft, der sich dabei durch seine Dauer bis in den Sommer empfiehlt, und zum Genuß nicht mittelmäßig ist. Seine Form scheint höher als breit, und ist es auch bisweilen, gewöhnlich aber ist seine Breite 3½ Zoll und die Höhe 3½ Zoll. Von seiner Mitte laufet er conisch abnehmend gegen die Blume zu. Diese ist klein, und stehet in einer nicht tiefen, etwas geräumigen Einsenkung, mit flach erhabenen Rippen, die sich nicht sehr merklich über die Frucht hinziehen. Der dünne Stiel steht in einer weiten, tiefen, etwas rostfärbigen Höhle, und ragt nicht über die Frucht hervor. Die Schale ist hell zitronen gelb, überall mit feinen grasgrünen und bräunlichen Puncten besäet. An der Sonnenseite gegen den Stiel hin zeigen sich einige geflammte zinnoberrothe Streife, und die grünen Puncte im Roth haben einen großen gelblichen Mond. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, locker, saftig, von einem angenehmen weinigten Geschmack ohne Gewürz. Das Kernhaus ist zwar nicht viel offen, aber sehr groß, breit und hoch auslaufend, mit sehr geräumigen Kammern, mit vollkommenen Kernen. Zeitigt im December, und hält sich bis tief in Sommer. — Der Baum wächst stark, lebhaft, und erfodert einen guten Boden. Die Aeste gehen stark abstehend in die Höhe, setzt frühzeitig Tragholz und bringt jährlich Früchte. Er belaubt sich nicht stark und hat ein langes ovales Blatt, das dunkelgrün, glänzend, etwas rückwärts gebogen und am Rande wellenförmig ist, fein und nicht scharf gezahnt. Der Blätterstiel ist einen bis anderthalb Zoll lang und dünne. Die Triebe sind fein, schön braunroth, glatt und fein weißlich punctirt; die Augen mit ihren Trägern sehr klein. — Vom zweyten Rang.

Hirschfeld beschreibt ihn: von ungewöhnlicher

cher Größe, mehr lang, als rund, zart und leicht von Fleisch.

Salzmann: mit den nämlichen Worten.

Handbuch: ein großer prächtiger Apfel vom ersten Rang, nach seiner Form unten sehr dick und lauft gegen die Blume etwas spitz zu. Die Blume ist gleichsam von denen sie umgebenden Höckern eingepreßt, welche sich in Rippen über die Frucht verbreiten. Der Stiel ist ganz kurz und stehet in einer sehr tiefen engen Höhle. Die Schale ist durchaus weißlich gelb, glänzend, mit weißgrünlichen zarten Puncten besäet. Sein Fleisch ist weiß, etwas locker, voll angenehmen Saftes mit einem Rosenparfüm. Der Geruch stark und angenehm. Das Kernhaus ist sehr geräumig. Er wird schon eßbar im November, und dauert $\frac{1}{2}$ Jahr. Getrocknet giebt er die vortreflichsten Schnitze. — Der Baum wird sehr groß, und macht eine pyramidenförmige Krone. Bey nur mäßig guter Witterung bringt er reichliche Früchte.

Der fränkische Königsapfel. Pomme du Roi. — (Diel.) — Eine ungemein schöne, ansehnlich große, goldgelbe Herbstfrucht, so schätzbar zur Tafel, als für die Oeconomie, in ihrer Form meistens kugelförmig, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die kleine Blume sitzt in einer etwas engen, tiefen Einsenkung, die mit feinen, oft beulenartigen Rippen besetzt ist, und die auch sehr deutlich breitkantig über die Frucht hinlaufen, und die Rundung entstellen. Der Stiel ist sehr kurz, und sitzt in einer kleinen, engen, nicht tiefen Höhle. Die Schale ist mit der Zeitigung zitronengelb, auf der Sonnenseite goldartig, mit sehr schönen carmosinrothen Fleckchen. Das Fleisch ist weiß, oder ins Gelbliche spielend, locker, etwas grobkörnigt, ziemlich saftvoll, und von einem erhabenen süßen, etwas fein weinsäuerlichen Geschmack, der etwas Violenartiges hat. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark. Seine Aeste stehen stark ab, und neigt sich gerne zum hängen. Er bildet eine breite, aber sehr dicht belaubte Krone, setzt sehr frühzeitig vieles Fruchtholz an, und wird dadurch bald und ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind sehr stark und lang, rundherum trüb braunroth, manchmal auch auf der Schattenseite etwas grünlich, mit feiner Wolle bekleidet, und mit nicht vielen starken, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist sehr groß, länglich, eyförmig, dunkelgrün, rückwärts gebogen, unten wenig wolligt und spitz gezahnt. Das Auge ist klein, platt, herzförmig, weiß wolligt, liegt fest an, und sitzt auf breiten, stark gerippten Augenträgern. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich, kühl aufbewahrt, einige Monate gut, verliert aber alsdann ihren Saft. — Vom ersten Rang.

Der Sommerkönig. Le Roi d'Eté. — (Diel.) — Eine große, sehr schöne und vortrefliche Sommerfrucht von einem sehr angenehmen erquickenden Geschmack, und besonders sehr gut zum Kochen, kugelförmig, mit vorstehenden Rippen, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Blume ist weißwolligt und steht bald in einer sehr tiefen, manchmal nur in einer flachen und sehr geräumigen fein wolligten Einsenkung, die mit vielen ansehnlichen, starken Rippen besetzt ist, die zum Theil breit über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang und steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist gelblich grün, mit einem Anflug von rothen Flecken, in deren Mitte sich ein weißgrauer Punct befindet. Das Fleisch ist fein, locker, weißgelblich, sehr saftvoll, und von einem angenehmen, erquickenden, feinsüßen, weinsäuerlichen Geschmacke, der etwas fein violenartiges hat. Der Baum wächst ungemein stark und lebhaft, wird bald und sehr fruchtbar. Seine Aeste stehen schön ab und bilden eine schön belaubte Krone. Die Sommertriebe sind lang und stark, mit feiner Wolle bekleidet, dunkelolivenfarbig und nur mit wenigen, runden, weißlichen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, länglich, eyförmig, nach vornen mit einer schönen Spitze. Es ist 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, dunkelgrün, unten nur fein wolligt. Die Augen sind klein, herzförmig, liegen fest an, und stehen auf platten breiten Augenträgern. Diese Frucht zeitigt Ende, oder in heißen Jahren, schon im halben August; hält sich aber nicht über vierzehn Tage in ihrer Güte, und wird gerne stippicht im Fleisch. — Vom zweyten Rang.

Großer Kornapfel, s. Weißer Sommerrambur.

Kleiner Kornapfel, s. Jacobsapfel.

Der Kranichapfel. — (Zink.) — Ein hochgebauter sehr ansehnlich großer Wirthschaftsapfel, von $3\frac{1}{2}$ Zoll Breite und 3 Zoll Höhe, mit Rippen umgeben, dessen Schale grün ist, und im Liegen gelb wird; von mildem Fleisch, feinsäuerlichem Saft und angenehmen Geschmack. Er hält ein ganzes Jahr.

Der Kreisling. — (Manger.) — Ein lange daurender und bis in den May brauchbarer Wirthschaftsapfel, plattrund, von $2\frac{7}{8}$ Zoll Breite und $2\frac{1}{2}$ Zoll Höhe. Seine Blume stehet erhaben, der Stiel ist kurz und dick, die Schale ist weißgelblich, auf der Sonnenseite roth angelaufen. Das Fleisch ist gelblich, und hat einen säuerlichen Saft.

Der Kreisling von Voll, der Schelblingsapfel. — (Manger.) — Dieser ist etwas kleiner, und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $1\frac{7}{8}$ Zoll hoch. Sein Stiel ist kurz. Die Schale ist bey der Zeitigung weißlich gelb, und hin und wieder roth geflammt. Sein Fleisch ist gelblich, zart, weinsäuerlich, und von angenehmen Geschmack. Er reift im November.

Der Kreuzapfel. Kruis-Appel, Gelders Kruis, Bastaard-Kroon, Bastaard-Aagt-Appel. — (Knoop.) — Er gehört zu den Consinetten, und ist ein wirthschaftlicher Winterapfel, $2\frac{3}{8}$ Zoll

2½ Zoll dick und 2⅔ Zoll hoch; gegen oben verjüngt zulaufend, mit Falten um die Blume, sehr glatt, glänzend, lichtroth und darin dunkelroth gestreift und geflammt, hat ein gelbliches Fleisch von gemeinem Geschmack, reift im Februar und März. — Der Baum treibt gut, wird aber wegen seiner starken Tragbarkeit nicht groß.

Der rothe Kreuzapfel. Rode Kruis-Appel, Rod Gelders Kruis, Rode Bastaard-Kroon, Rode Bastaard-Aagt-Appel. — (Knoop.) — Dieser gleicht dem vorigen, ist nur zuweilen etwas länglicher, und nicht gestreift, sondern ganz hochroth; übrigens hat er eben solches Fleisch, Reife, und Baumgewächs demselben gleich.

Küchenapfel, s. Codling.

Kürbisapfel, s. Weißer Sommerrevelling.

**Der Kriegerapfel, der Meklenburger. — (Zinl. Manger.) — Ein schätzbarer und ansehnlicher Herbst- und Winterapfel, hochgebauet, 3 Zoll dick und 3 Zoll hoch, von dunkelgelber und rother Schale, besonders mürbem Fleisch und sehr angenehmen erhabenen Weingeschmack. Er zeitigt im Januar und hält sich bis März und April.**

**Süßer Sommerkronapfel. Zoete Kroon-Appel, Zoete Aagt. (Knoop. Diel.) — Ein mittelmäßig großer, sehr süßer Küchenapfel. In seiner Form ist er sehr veränderlich und meist walzenförmig, bisweilen gar birnförmig. Characteristisch ist aber die Blume mit ihrer Einsenkung. Diese ist gleichsam ein Kessel, der auf dem oberen flachen Abschnitt der Frucht eingesenkt ist, und in welcher die sehr weite offene, große grüne Blume sitzt, mit starken Rippen umgeben, die sich aber nicht verbreiten. Der Stiel steht selten in einer kleinen engen Höhle, sondern ist bald mit Fleisch umgeben, oder sitzt auf der schnabelförmigen, mehr oder weniger krummen Fleischspitze, die sich conisch aus der Frucht entwickelt. Die Puncte sind sehr fein und weißgrau. Die Schale ist anfänglich gelblichgrün, wird aber im Liegen zitronengelb. Die Sonnenseite ist hingegen stark mit dunklen carmosinrothen Streifen besetzt, und zwischen diesen ist die Schale noch stark punctirt. Die Frucht riecht fein anisartig. Das Fleisch riecht auch angenehm, ist gelblich von Farbe, locker, weich, nicht saftig, und von einem zuckerartigen süßen Geschmack, der auf Fenchel oder Anis sticht. — Der Baum wächst stark und trägt seine Aeste schön in die Luft. Die Triebe sind stark und lang und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind sehr lang, dunkelbraunroth und glänzend von Farbe, nur nach vornen mit etwas Wolle bekleidet, und mit vielen, am Anfang des Triebes recht starken grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, spitz und langeyförmig, 4½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, mit einer schönen langen Spitze, unten wenig wolligt, am Rande mit** scharfen Zähnen besetzt. Die Augen sind klein, und die Augenträger breit und platt, mit einem scharfen Rande. Die Frucht zeitigt bald, nachdem sie abgenommen, hält sich aber kaum vier bis sechs Wochen in ihrem Geschmack, sondern wird melbicht.

Rother Winterkronapfel. Roode Kroons-Appel, Tulp-Kroon. (Knoop. Handb. Diel.) — Ein mittelmäßig großer, etwas breit gedruckter, rundlicher Apfel. Die offene Blume steht bald in einer seichten, bald in einer etwas tiefen, nicht sehr geräumigen Einsenkung, mit feinen Falten umgeben. Der dünne hellgrüne Stiel steht in einer glatten, engen, etwas tiefen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich weißgrünlich, wird aber im Liegen blaßgelb. Die besonnte Seite ist sehr schön dunkelcarmosinroth, und manche Früchte werden ganz roth. Die Frucht ist am Baum mit feinem Duft belaufen. Das Fleisch ist gelb, fein, weich, markig, ungemein saftig, und von einem äußerst angenehmen zuckerartigen, mit etwas Fenchel erhobenem Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft. Das Laub ist nur mittelmäßig groß, oval, mit einer schönen ziemlich langen Spitze, grob, jedoch scharf gezahnt, blaßgrün, fein weißwollig. Die feinen langen Holztriebe sind stark braunroth, sehr wenig mit feinen grauen Puncten besetzt, fast ohne Wolle, aber stark wolligt um den Augenträger. Die Augen sind stark, liegen an, und sind weiß von Farbe. Die Augenträger breit und nicht sehr vorstehend. Die Frucht zeitigt Ende December, hat im Jenner und Hornung ihre größte Güte, wird aber nachher leicht mehlig.

Der graue Kurzstiel. La Reinette Courpendugris, Francatu — (Quintinye. Knoop. Hirschfeld. T. O. G. Handb. Diel.) — Eine große vortreffliche Frucht für die Tafel und die Küche. Ihre Form ist platt aussehend, 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Die Blume steht in einer geräumigen schüsselförmigen, tiefen Einsenkung. Der Stiel ist sehr kurz, und sitzt in einer geräumigen tiefen Höhle. Die Schale ist anfänglich hellgrün, aber bey der Zeitigung gelblichgrün, mit einem bräunlichen Rost überzogen. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von Röthe. Das Fleisch riecht angenehm, ist weißgelb von Farbe, sehr fein, ziemlich fest, nicht reich an Saft, und von einem gewürzhaften weinsäuerlich zuckerartigen, erhabenen Geschmack, der den von der grauen französischen Renette fast übertrift. — Der Baum wird groß und stark, und recht fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe hellbraunroth, mit einem Silberhäutchen bekleidet, schön wolligt, vorzüglich nach der Spitze, mit starken Puncten am Anfang des Triebes besetzt. Das Blatt ist schön und ansehnlich groß, oval, 4 Zoll lang und 2½ Zoll breit, mit einer kurzen Spitze, unten fein wolligt, dunkelgrün, stumpf-

stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind stark, dick, hellröthlich, länglicht. Die Augenträger stehen schön vor. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr. — Vom ersten Rang.

Der rothe Kurzstiel. Rein. Courtpendu rouge, Courtpendu rosaar. Rode Korpendu. — (Knoop. Manger. Handb.) — Ein ansehnlich schöner Apfel, von regelmäßiger plattrunder Renettengestalt, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, mit einer Blume, die nach Art der meisten Courtpendu in einem tiefen Schüsselchen stehet: fast ganz roth, mit einer Menge weißer Puncte besäet, die gegen oben hin immer kleiner werden, und gedrängter beysammen stehen. Um den Stiel herum und etwas an der Schattenseite ist er gelb, und darin mit grauen Puncten, hat auch öfters graue Flecken. Sein Fleisch ist fest, fein, gelblich, mit renettartigem süßen weinigtem Saft und gutem angenehmen Geschmack. — Der Apfel ist bis in der Mitte Augusts ganz grün, mit weißen Puncten, alsdann aber fängt er an sich zu färben, und wird hübsch roth. Die, welche am mehresten roth gefärbt sind, sind die schmackhaftesten. Sie sind eßbar im Januar und Februar. — Der Baum macht zwar gutes Holzgewächs, wird aber nicht groß, er belaubt sich sehr stark, blühet, wie überhaupt die Courtpendus (woran sie sich besonders kenntlich und schätzbar machen,) 10 bis 14 Tage später, als andere Aepfelbäume, und entgehet daher manchem Frühlingsfrost und Verderben der Blüthe. Er trägt aber auch an sich stark und reichlich. Seine Sommerschosse sind stark, braunröthlich, mit vielen kleinen Puncten, ganz weiß, mit Wolle überzogen, die Augen breit, voller Wolle, die Augenträger hoch hervorstehend. Die Kerne dieses Apfels dienen vortreflich zu Wildlingen, die besten Aepfelsorten, vornehmlich auch zu Zwergstämmen darauf zu veredeln. — Man hat auch

Den rothen Sommerkurzstiel. Courtpendu rouge d'été. — (Moller.) — Dieser ist etwas kleiner, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Schale ist leuchtend roth, das Fleisch schneeweiß, mürbe, angenehm säuerlich, mit einem Fenchelgeschmack. Er reift Mitte September, und kann gleich vom Baum gegessen werden.

Der rothgestreifte Kurzstiel. Courtpendu rayé. — (Handb.) — Dieser Apfel ist mit Roth durchflammt, da jener, der Courtpendu rouge, das Rothe auf der Sonnenseite beysammen hat. Uebrigens sind sie einander gleich; jedoch dauert der Courtpendu rouge länger und hat feinern Saft.

Der süße Kurzstiel. Courtpendu douce, Soete Korpendu — (Knoop.) — Dieser ist $2\frac{1}{4}$ Zoll dick und $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Seine Schale ist glatt, grünlichgelb, an der Sonnenseite bräunlichroth gestreift. Sein Fleisch ist etwas fest, süß und angenehm. Er reift im Februar und März.

Der unvergleichliche Kurzstiel. Courtpendu non Pareil. — (Handb.) — Dieser ist etwas platter, als die andern, und der vorzüglichste von Geschmack und Haltbarkeit.

Der weiße oder gelbe Kurzstiel, auch Paullner Apfel. Courtp. blanc oder jaune, auch Fenouillet blanc. Witte Korpendu. — (Knoop. du Hamel. Manger. Handb.) — Er gleicht dem rothen Kurzstiel sehr, nur daß er meist etwas kleiner ausfällt, und wenn er reif ist, gelblich wird, an einigen Orten roth. Auch hat er vielmals hier und da einige raue grünliche Flecken. Sein Fleisch und Geschmack kommt auch mit jenem überein. Es ist weiß, fest, und hat einen erhabenen süßen Geschmack. Er reift im October, November, und hält sich bis halben December. — Der Baum wird nicht groß und trägt stark.

Lachsapfel, s. Hechtapfel.

Der Landgraf. — (Handb. Beytr.) — Dieses ist ein sehr prächtiger großer Apfel, und zwar von den größten in pyramidalischer Gestalt, über 4 Zoll hoch und 4 Zoll unten breit, und also gegen die Blume auf eine stumpfe Spitze zulaufend. Die Blume sitzt sehr tief und enge, mit fünf Rippchen umgeben, welche flach über die ganze Frucht fortlaufen. Seine Schale ist goldgelb, auf der Sonnenseite schön und stark roth bemalt. Im Rothen sind kleine graue Puncte hingestreut, die mit einem Mond von verschiedener Röthe umgeben sind, und im Gelben stehen grüne Puncte (auch graue mit unter), die eine weiße Einfassung haben. Das Fleisch ist weiß und schillert nicht weit unter der Schale ein wenig in rosenroth. Es ist fest und ziemlich wohlgeschmack, nur Schade, daß dem schönen Landgraf — das Gewürz fehlt. Das Kernhaus ist Calvillartig, sehr weit, und hat eine starke offene Kelchröhre bis an die Blume. Seine Kerne sind groß und vollkommen. — Vom zweiten Rang nach der Güte, und vom ersten nach äußerlicher Schönheit und Größe.

Bunter Langhans. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein ansehnlich großer, sehr schöner vortreflicher Herbstapfel für die Oeconomie, und auch zum rohen Genuß frühzeitig genießbar, und hält sich bis nach Weihnachten, ist lang, walzenförmig, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Blume ist spitzblättrigt, und steht in einer bald etwas seichten, bald ansehnlich tiefen und geräumigen Einsenkung, auf deren Rande sich mehrentheils einige flache Rippen bilden, die breitkantig über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer engen tiefen Höhle, die meist mit Rost bekleidet ist. Die Schale ist anfänglich grüngelb, bey der Zeitigung blaß zitronengelb, bey ganz besonnten Früchten rundherum mit einer schönen Carminfarbe streifenartig gezeichnet. Das Fleisch ist weiß, fest, um die Blume herum oft etwas blaß rosenroth, saftvoll, und von einem ange-

angenehmen, feinen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft und belaubt sich schön. Die Sommertriebe sind stark, hellbraun auf der einen, und olivengrün auf der andern Seite, mit einer etwas schmutzigen Wolle bekleidet, und nur mit sehr wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, oval, und hat eine lange Spitze. Es ist 4 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, stark von Gewebe, unten sehr wolligt, grob geadert, glänzend grün, und am Rande nicht tief, etwas unregelmäßig und stumpfspitzig gezahnt. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Augen sind klein, wolligt, und stehen auf wulstigen, schön vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt Ende Octobers und verliert um Weihnachten ihren Geschmack. — Vom zweyten Rang.

Der Lang‘scheiber. — (Diel.) — Ein kleiner Wirthschaftsapfel, der in rauen Gegenden gut fortkommt, und seinen Namen von einem Orte, Langschied, in der Grafschaft Holzapfel, trägt, wo er eigentlich einheimisch ist, für die Wirthschaft unverbesserlich, und dem Landmann zum rohen Genuß ein sehr beliebter Apfel. Seine Form ist schön platt, etwas platter, als Borsdörfer. Die Breite beträgt gewöhnlich $2\frac{1}{2}$ Zoll, ist aber oft etwas kleiner. Die Blume sitzt fast flach, auf einer nur etwas eingesenkten Ebene, um die man oft feine Falten oder Rippen bemerkt, die aber über die Frucht nicht hinlaufen. Der sehr kurze Stiel steht ebenfalls in einer sehr seichten, kleinen, meistens glatten Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist blasses Gelb, auf dem sich fast rund um den Apfel herum abgesetzt geflammte, dunkelrothe Streifen befinden, die auf der Schattenseite vorzüglich nur um den Stiel gehen. Auf besonnten Früchten ist aber die Grundfarbe, zwischen diesen Streifen, so stark nachgetuscht, oder verwaschen, daß die Streifen fast verschwinden. Nach der Schattenseite hin sind viele Früchte oft schön blaßroth, bandartig gestreift. Abgerieben wird diese Röthe schön glänzend. Wahre grauliche Puncte findet man gar keine, als nur manchmal im Rothen, wohl aber nicht selten rostfarbige Warzen und grünliche Fleckchen. Das Fleisch ist ganz weiß, auf der Sonnenseite oft etwas röthlich schillernd, fest, fein, sehr saftig, und von einem süßlichen oder zuckerartigen Geschmack, ohne Säure. Das Kernhaus ist enge, klein, und enthält schöne vollkommene Kerne. — Der Baum wächst langsam und wird nur mittelmäßig groß. Die Aeste hängen sich nicht, gehen gerne in die Höhe, und machen viel Quirlholz, welches zum Verwundern tragbar ist, so daß ein recht volltragender Baum aussieht, als ob man Millionen Zwiebeln an denselben gehängt hätte. Er kommt in rauen Gegenden fort, und schickt sich vortreflich an die Straßen, und an Plätze, die dem Sturm ausgesetzt sind. Die Frucht zeitigt im December und Jenner, welkt nicht, und gut aufbewahrt, dauert sie fast ein Jahr. Mit der Schale gedämpft, bleibt er ganz.

Der Langstieler. — (Manger.) — Ein plattrunder Dauerapfel, $1\frac{1}{2}$ Zoll breit und $1\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Blume liegt sehr tief; der Stiel ist 1 Zoll lang, die Schale weiß und gelb gestreift, und das Fleisch hat viel Säure.

Der Lauchsapfel, heißt auch: Winterapfel, Rammerapfel, Hütlingsapfel, Spitzapfel, Spitzartig. — (Manger.) — Ein mittelmäßig großer, und ein volles Jahr daurender Wirthschaftsapfel, von länglich runder Gestalt mit Rippen, $2\frac{1}{4}$ Zoll dick und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch; mit einer kleinen, tiefsitzenden Blume, und einem kurzen und dicken Stiel. Seine Schale ist Anfangs ganz grün, und wird sodann weißgelblich, mit milchweißen Puncten besäet. Das Fleisch ist härtlich und weinhaft saftig.

Lederapfel, s. Große graue Renette.

Rother Lederapfel, s. Rambur von Orleans.

Der Ledersüßling, Gräbling, Pfaffengräbling, Schmelzling. Blanc-doux. — (Manger. Diel.) — Ein ansehnlicher und in der Wirthschaft beliebter Apfel, hoch aussehend, etwas conisch, 3 Zoll breit und eben so hoch. Die Blume steht in einer seichten Einsenkung, die mit vielen Rippen umgeben ist, und von da in vielen breiten Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer nicht tiefen, engen Höhle, die meistens rostfarbig ist. Die Schale ist blaßgelb, die Sonnenseite aber mit einem schönen Roth stark verwaschen, und hat viele graue Puncte. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, locker, etwas lederartig, sehr saftig, und von einem ganz reinen süßen Geschmack. Das Kernhaus ist groß. — Der Baum wächst lebhaft und stark, und wird fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und schlank, braunröthlich auf der Sonnenseite, grünlich im Schatten, und häufig mit feinen, länglichten Puncten besetzt. Das Blatt ist ovalrund, am Stiel abgestumpft, 3 Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Die Zahnung ist stumpfspitz. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Winter.

Der Leverapfel. — (Manger.) — Eine kleine deutsche Frucht, die in ihrer Form sehr verschieden und theils plattrund, theils länglich ist. Die Blume ist sehr klein, und mit Falten umgeben; der Stiel aber dünne und sehr lang. Seine Schale ist roth, mit dunkler röthern Strichen und Puncten bemalt. Sein Fleisch ist weiß, süße und angenehm. Er hält sich bis in May.

Limonenapfel, s. Winter Zitronenapfel.

Der Linkerapfel. — (Manger.) — Ein mittelmäßig großer Apfel, von $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite und Höhe; mit einer kleinen, tiefliegenden

Blume und kurzem dicken Stiel, grüngelblicher, auf der Sonnenseite roth angelaufener Schale, mit weißen Puncten.

Pomme Loquette, s. Grillant.

Der Loskrieger, Fürstlicher Tafelapfel. — (Handb. Diel.) — Ein sehr schöner mittelmäßig großer, vortreflicher Tafelapfel, von Form platt. Die offene, kleinblätterige und sehr lang grün bleibende Blume steht in einer weiten Einsenkung, in der man nur feine Falten bemerkt, die sich aber erst auf der Anhöhe zu schönen hockerartigen Rippen erheben, über die Frucht hingegen nur unmerklich hinlaufen. Der dünne nicht lange Stiel steht auch in einer weiten, ziemlich tiefen, im Grunde etwas rostfarbigen, und mit vielen grünlichen Streifen eingefaßten Hohle. Die Grundfarbe der sehr feinen dünnen Schale ist blaß weißgelb, das ins Grünliche fleckenartig spielt, und im Liegen wird die Farbe hellgelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer etwas geflammten, blassen, fast ockerartigen Röthe, die aber bey beschatteten Früchten fehlt. In und um die Röthe stehen mehrere röthliche Flecken, mit einem dunklern Mittelpunct. Die übrigen auf der Frucht befindlichen Puncte sind sehr fein, theils grünlich, theils bräunlich. Das Fleisch ist schön weiß, äußerst fein, weich, locker, von einem angenehmen, süß weinigten, einem überzeitigen Borsdorfer fast ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist weit, sehr offen, und steht bis an die Blumenhöhle. Der Kerne sind ziemlich viele; aber etwas unvollkommen und unregelmäßig von Form. — Der Baum treibt nicht sehr lebhaft, die Triebe sind stark mit Wolle besetzt und braunroth. Die Augen sind klein, herzförmig, sehr roth, und liegen fest an. Die Augenträger sind platt. Die Triebe setzen in Fruchtspießen sehr frühzeitig Fruchtholz, und der Baum trägt jährlich, erfordert aber guten Boden und warme Lage. Das Blatt ist nur mittelmäßig groß, fast ovalrund, 3 Zoll lang, 2½ Zoll breit, nicht glänzend grün, dünne, und tief gezahnt. Der Blätterstiel ist dünne, und über einen Zoll lang. — Die Frucht zeitigt im Jenner, und hält sich lange. — Vom ersten Rang.

Der Lütticher Apfel. Pomme de Liege. — (Handb.) — Dieser ist eine große grüne Rennette, welche der grauen fast gleich ist, nur daß sie heller ist, und nicht so viel Rost ansetzet. Ihre ansehnliche Größe empfiehlt sie bey ihrer Güte, denn sie wiegt 18 Loth.

Brauner Maatapfel. — (Handb. Diel. T. O. G.) — Der reinen Form nach ist er plattrund, stark, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Manchmal neigt er sich zur Spitzform, und wird alsdann um die Blume etwas unregelmäßig. — Die offene, große und tiefgebende Blume sitzt in einer ziemlich ausgeschweiften, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, auf deren Rand sich diese Falten bisweilen zu Beulen erheben. Der Stiel steht in einer geräumigen, tiefen, etwas rostfarbigen Hohle, ist sehr kurz, und oft nur ein Fleischbutz, der auf dem Fruchtholz aufsitzt. — An dem Baum ist der Apfel blau beduftet, und die Grundfarbe der Schale ist gelbgrün, dabey aber auf der ganzen Sonnenseite mit einem dunklen Leberroth, das ins Schwarzbraune schillert, überdeckt, eine für den Maler schwer nachzuahmende Farbe. Reibt man den Apfel, so wird er schön glänzend, und alsdann sieht man in dieser schwärzlich rothen Farbe eine Menge hellröthere, oft aber auch noch dunkel gefärbtere Streifen. Auf der Schattenseite, wovon kaum die Grundfarbe den dritten Theil des Apfels einnimmt, verläuft sich die Farbe der Sonnenseite, auf gelb grünlichem Grund, in Anfänge von Streifen, oder schwach punctirtem Roth. In dem Gelben sieht man fast keine Puncte, die aber auf der Sonnenseite häufig vorkommen, fein und grauartig sind. Oft findet man auch rostige, warzenartige Flecken, ja eine Art von Rostanflug. Hängt die Frucht den ganzen Tag in der Sonne, so bemerkt man in der schillernd braunschwärzlichen Röthe keine Streifen, sondern erst wo sich dieselbe nach der Schattenseite hin verläuft. Dieser Apfel riecht sehr stark und durchdringend. Sein Fleisch ist feiner, als der übrigen Maatäpfel, und außerordentlich gewürzhaft. Seine Haltbarkeit reicht bis in den andern Herbst, ohne zu welken, oder melbig zu werden. — Der Baum ist ganz der nämliche in allen seinen Eigenschaften, wie des weißen und süßen Maatapfels, nur sind die Sommertriebe noch etwas dunkler. Er ist ein herrlicher Baum, nur daß er den Fehler, wie sein Bruder, der weiße, hat, daß seine Blüthe auf die Witterung äußerst empfindlich ist, und sie daher oft mehrere Jahre nach einander keinen Ertrag machen.

Der leichte Maatapfel. — (Handb.) — Dieser ist zwar ein bloßer wirthschaftlicher Apfel, der aber Verdienste hat. Er ist groß, und läuft gegen die Blume verloren zu, auf der Schattenseite gelb, und an der andern stark roth und roth gestreift. Sein Fleisch ist locker und leicht, giebt guten Wein, wird schon gegen Ende Octobers eßbar, und hält sich bis Weihnachten. — Der Baum ist aber nicht nur außerordentlich fruchtbar, sondern seine Blüthe widerstehet auch vor allen andern Bäumen der ungünstigen Witterung, und gehet fast in keinem Jahr leer aus. Sein Holzgewächs ist sehr gedlicher, und wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß.

Der spätblühende Maatapfel. — (Handb.) — Dieser ist zwar nicht von dem gewürzhaften Parfum, wie der braune Maatapfel, hat aber dennoch sonst viele Verdienste. Er ist zugleich Sommer- und Winterapfel. Ohngeachtet er etliche Wochen später blühet, als die andern

dern Maatäpfel, und dadurch den Frühlingsfrösten allermeist entgehet; so wird er doch viel eher zeitig, und frühe eßbar, hält sich aber zugleich auch durch den Winter. Seine Form ist unten breit, und gehet gegen die Blume etwas verloren zu. Die Schale ist gelb, und schön roth gestreift. Sein Fleisch und Geschmack ist recht gut, und er ist übrigens auch zu allem Hausgebrauch. — Der **Baum** ist der nämliche, wie des weißen Maatapfels.

**Süßer Maatapfel.** — (Diel.) — Diese Frucht ist großer, als ihre Anverwandte, und hat ein etwas hoch auslaufendes Ansehen, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die große lange Blume steht in einer nicht tiefen Einsenkung ohne Rippen. Der Stiel ist sehr kurz, und steht in einer tiefen Hohle. Die Schale ist anfänglich grün, wird aber im Liegen schwefelgelb. Die Streifen sind sehr kurz. Früchte, die im Schatten hängen, haben sehr wenige Rothe. Die Frucht riecht violenartig, doch lange nicht so stark, als die beyden Verwandten. Das Fleisch ist unter der Schale gelblich, nach dem Kernhaus weißlich, locker, etwas grobkornigt, mit häufigen starken Adern nach der Schale durchwebt, markigt, voll Saft, und von einem süß säuerlichen, fein gewürzhaften Geschmack, der mit dem weißen Maatapfel viel ähnliches, aber nicht das Piquante hat. — Der **Baum** wird groß, wächst stark, ist gesund und belaubt sich sehr schön. Die Aeste sind stark, stehen schön vom Stamme ab, und liefern viele Früchte. Die Sommertriebe sind stark und lang, dunkel braunroth, mit vieler schmutziger Wolle besetzt, und fein weißgrau punctirt. Das Blatt ist ansehnlich groß, meistens oval rund. Die Augen sind klein, herzförmig, festanliegend, und die Augenträger stehen spitz vor. Diese Frucht zeitigt im November, und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom **zweyten** Rang.

**Weißer Maatapfel**, häufig der **Gewürzapfel** genannt. — (Diel. T. O. G.) — Ein in der Wirthschaft unverbesserlicher Apfel, ansehnlich groß, von Form plattrund, in seiner Vollkommenheit beträgt die Breite oft mehr als 3 Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die tiefgehende Blume steht in einer stark geräumigen, ziemlich tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, welche Rippen oft merklich über den Apfel hinlaufen. Manchmal erhebt sich auch eine einzelne, oft mehrere breit erhobene Rippen stark, und macht dadurch die Breite, oder die Form des Apfels ungleich. Der Stiel ist meistens sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer starken rostfarbigen schönen Höhle. Die Schale der Frucht ist am Baum mit sehr sichtbaren blauem Dufte angelaufen, und ihre Grundfarbe ist anfänglich hellgrün, nachher gelbgrün, und in der völligen Zeitigung ganz gelb. Die Sonnenseite ist stets von der Blume bis zum Stiel mit abgesetzten braunrothen Streifen besetzt,



und zwischen diesen noch röthlich getuscht. Bey sehr besonnten Früchten gehen diese Streifen von blasserem Roth, vom Stiel aus, rund um den Apfel herum, bis über die Mitte der Frucht, die alsdann wenig von ihrer Grundfarbe behält, und die schöne dunkelrothe Farbe hat alsdann gegen die Streifen die Oberhand. Die Puncte auf der Schale sind meistens undeutlich, fein, weißlich, oft aber auch sehr deutlich. Die Frucht riecht ungemein stark violenartig, so daß einige Aepfel ein ganzes Zimmer damit erfüllen. Das Fleisch ist anfänglich grüngelblich, wird aber mit der Zeitigung schön weiß. Es ist locker, körnigt, angenehm säuerlich riechend, und von einem ganz eigenen, erquickend säuerlichen, fein gewürzhaften piquanten Geschmack. Das Kernhaus ist schön geschlossen, jedoch geräumig, und voll etwas kleiner vollkommener Kerne. — Der **Baum** kann auf gutem Boden außerordentlich groß werden, und die untersten Aeste hängen sich oft bis zur Erde, indeß die obersten sich zu einer prachtvollen Krone wölben. Sein ganzer Wuchs hat mit dem Stettiner viele Aehnlichkeit. Er wird sehr alt, ist gesund, macht sehr viel Quirlholz, und trägt über das andere Jahr sehr reichlich, wenn die Frühlingswitterung nicht ungünstig, indem seine Blüthe darauf sehr empfindlich ist. Er wächst nicht schnell; die Triebe sind stämmig, unansehnlich von Farbe, schmutzig braunroth, mit vieler Wolle besetzt, welches die Spitze der Triebe ganz grau macht; dabey sind sie oft braunrostig, und ziemlich stark weißgrau punctirt. Die Augen sind sehr klein, niedrig, breit, weiß wolligt, und stehen auf oft sehr breit bauchigten, oder breit glatten Augenträgern. Das Blatt ist ansehnlich groß, schmutzig, dunkelgrün, oval, mit kurzem Blattstiel. Die Frucht zeitigt im December, ist aber im November schon eßbar, welkt nicht, und hält sich bis in andern Herbst. — Unstreitig ist es eine sehr alte Nationalfrucht, und wird am Mayn, Rhein und der Lahn häufig gezogen, da er ein sehr wirthschaftlicher Apfel und zu allem Gebrauch vorzüglich, dabey sehr dauerhaft, und dem Gaumen des Landmanns allgemein behaglich ist.

**Magdalenenapfel**, s. **Margarethenapfel.**

Der **Margarethen- oder Magdalenenapfel, Augustiner Apfel.** Margaret-Apple, P. de Madelaine. — (Mill. Manger.) — Eine englische Frucht von mittelmäßiger Größe, von blaßröthlicher Schale auf der Sonnenseite und blaßgrün auf der andern, mit festem Fleisch und angenehmen Geschmack. Er reift schon im Julius und ist einer der frühesten Küchenäpfel nach dem Codling. — Der **Baum** wird von mittelmäßiger Größe.

**Marienthaler**, s. **Winterstreifling.**

**Marschanzker**, s. **Borsdörfer.**

Der **Martinsapfel.** Dooke Martens. — (Knoop.)

Apfelsorten. (M)

(Knoop.) — Eine holländische wirthschaftliche Kochfrucht und Herbstapfel von platter Form $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Seine Schale ist glatt, gelb, und wird im Liegen fettig anzufühlen. Sein Fleisch ist mild, ziemlich saftig, aber ohne Parfum. Seine Reifzeit ist September und October. — Der Baum wird groß und trägt sehr stark.

Märzling, s. Gelber Wettich.

Matthiasapfel, s. Zenitapfel.

Saurer Mayapfel. De Mey-Suur. — (Almanach der Hoveniers. Diel.) — Ein kleiner kugelformiger, sehr haltbarer, bloß wirthschaftlicher Apfel, 2 Zoll breit und nur etwas weniger hoch. Die Blume steht in einer engen, etwas seichten Einsenkung, welche feine Rippchen hat, und die auch sehr flach, doch sichtbar über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel steht fest auf der Frucht in einer nur sehr unbedeutenden Hohle. Die Schale ist mit der Zeitigung zitronengelb, auch die Sonnenseite manchmal mit einem sanften Roth leicht verwaschen. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, sehr saftig, und von einem starken weinsauren Geschmack. — Der Baum wächst ungemein stark. Die Sommertriebe sind lang und schlank, braunroth, mit einem Silberhäutchen uberkleidet, und mit ziemlich vielen Punkten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eyformig, nach dem Stiel stumpf zugespitzt, grasgrün und spitz gezahnt. Die Augen sind klein und die Augenträger flach. Die Frucht zeitigt gegen das Frühjahr und hält sich sehr lange.

Der Masling. — (Manger.) — Ein süßer Winterapfel von mittlerer Größe, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, mit einer kleinen Blume, kurzen Stiel und rothlicher Schale. Sein Fleisch ist süß und reift im Januar.

Meklenburger, s. Kriegerapfel.

Mees-Kops-Soet. — (Manger.) — Einer der allergrößten unter den Sußäpfeln, daraus der Niederländische Hovenier sehr viel macht. Er ist ein sehr vortreflicher Küchenapfel.

Der Melonenapfel, Flaschenapfel. — (Handb.) — Er hat seinen Namen sowohl von der Gestalt, als Geruch, so sich der Melone nähert, ist sehr groß, lang und von gleicher Dicke, oben und unten aber stumpf; die von mittlerer Große sind, 3 Zoll lang und 2 Zoll dick, gelb, und auf der Sonnenseite roth gesprengt. Es ist eine gute Calvilart vom zweiten Rang, hat sehr weißes zartes Fleisch, von angenehmen muskirten Geschmack; ist lagerreif Anfang Januar und hält sich fast den ganzen Winter durch.

Der braunschweiger Milchapfel. — (Handb. Beytr.) — Einer der schönsten und treflichsten Sommertafeläpfel. Er ist mittelmäßig groß, rundlich und milchweiß. Die kleine Höhlung um die Blume ist faltig. Der zarte, etwas kurze Stiel sitzt auch nicht sehr tief. Die Schale, oder vielmehr Haut ist so dünne und fein, als das feine Silberpapier. Auf der Sonnenseite haben die besonnten Früchte einige wenige carmosinrothe Striche, welche sich auf der zarten weißen Haut ungemein schön ausnehmen. Ueberdas ist dieselbe mit schneeweißen starken Puncten besäet. Manche Stücke haben auch Warzen, andere braune warzenartige Flecken. Das Fleisch ist marmorweiß, überaus zart und mild, saftig und von sehr gutem Geschmak. Diese trefliche und schone Frucht reift Anfangs August. — Der Baum hat schwarzbraune Sommertriebe, die etwas wollig, und mit weißen Puncten bestreuet sind. Die Augen sind mittelmäßig groß und haben drey schwarze Puncte. Das Blatt ist breit, hat eine lange Spitze, und ist am Blattstiel zugerundet und stark gezahnt.

Der Moorapfel. Veentjes-Appel. Veen-Appel. — (Knoop.) — Ein mittelmäßig großer holländischer wirthschaftlicher Winterapfel von platter Form, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $1\frac{7}{8}$ Zoll hoch. Seine Schale ist rau, mit einem grauen Rost überzogen, wie die graue Renette; die der Sonne stark ausgesetzt sind, haben auf der Sonnenseite einen braunrothen Anstrich. Sein Fleisch ist fest, von ziemlichem Geschmack, aber ohne Parfum. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und treibt stark.

Der süße Moorapfel. Soete Veentjes-Appel. Dieser hat die plattrunde Gestalt, wie der vorige. Seine Schale ist gelblich grün bey der Reife, und auf der Sonnenseite braunrothlich oder gestreift. Das Fleisch ist mild und von ziemlich feinem und süßen Geschmack.

Moscoviterapfel, s. Astracanischer Apfel.

Mostapfel, s. Süßling aus der Normandie.

Der Mußapfel, der breite Mußapfel. — (Manger.) — Ein ansehnlich großer und beliebter Kochapfel, von platter Form. Seine Schale ist röthlich, und dunkelroth gestrichelt. Das Fleisch ist sehr zart und milde, hat aber keinen überflüßigen Saft.

Der runde Mußapfel. — (Manger.) — Dieser ist groß, von purpurrother Schale mit langen rosenrothen Streifen, hat ein lockeres, zartes Fleisch, vielen weinsäuerlichen Saft und einen angenehmen Geschmack. Er dauert gut.

Der gelbe Herbstmußapfel. — (Manger. Diel.) — Ein großer wirthschaftlicher Apfel, platt von Form, 4 Zoll breit, und $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer engen tiefen Einsenkung, und der sehr kurze Stiel in einer tiefen trichterförmigen Höhle. Die Schale ist hellgrün, bey der Zeitigung gelblich, auf der Sonnenseite mit etwas Roth leicht verwaschen. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, locker, oder etwas schwammigt, ziemlich saftreich und von einem angenehmen sußweinsäuerlichen Saft. — Der Baum wird sehr stark, groß, sehr fruchtbar.

bar, und bildet eine breite Krone. Die Sommertriebe sind lang und sehr stark, auf der einen Seite rothbraun mit einem starken Silberhäutchen überzogen, auf der andern olivengrün, mit vieler Wolle bekleidet, und selten oder gar nicht punctirt. Das Blatt ist sehr groß, oval, hellgrün und scharf gezahnt. Die Augen sind groß, langherzförmig, und stehen auf stark gerippten breiten Augenträgern. Die Frucht zeitigt Ende September, ist vom Baum brauchbar, und hält sich bis Ende November, wo sie stippigt im Fleisch wird.

Der drey Jahr dauernde Mutterapfel. — (Diel.) — Wegen seiner seltnen Dauerhaftigkeit verdient er Aufmerksamkeit, wie auch wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit. Nach seiner Form, Größe und Farbe gleicht dieser Apfel sehr einem mittelmäßigen Borsdorfer, nur ist die Wölbung nach der Blume viel zugespitzter. Seine Breite beträgt $2\frac{1}{4}$ Zoll und die Höhe 2 Zoll. Die Blume steht in einer fast seichten, geräumigen und mit kleinen Falten umgebenen Einsenkung. Der sehr kurze Stiel steht in einer etwas tiefen, geräumigen Höhle. Die Schale ist blaßgelb, und die Sonnenseite schön hellcarmosinroth verwaschen. In diesem Roth sieht man eine Menge sehr feine gelbliche Puncte, welche dunkler roth eingefaßt sind. Auf der Schattenseite sind die Puncte bräunlich. Das Fleisch ist sehr weiß, feiner wie bey dem Borsdorfer, voll Saft, fest, doch markigt, und von einem feinen weinsauren Geschmack, der im Sommer recht erquickend ist. — Der Baum wird groß, sehr gesund und geht hoch in die Luft. Die Sommertriebe sind lang und schlank, nur mit sehr weniger feiner Wolle besetzt, dunkel braunroth von Farbe, und punctirt wie der Api. Das Blatt ist mittelmäßig groß, lang oval, doch am Stiel auch oft abgestumpft, nicht selten $4\frac{1}{2}$ Zoll lang und nur $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der dünne Blattstiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang. Die Frucht zeitigt im März und hält sich, wie schon erwähnt, drey Jahre.

Rheinischer Nabeling. — (Diel.) — Ein schöner ansehnlicher vortreflicher Apfel für die Wirthschaft, geschätzt von allen öconomischen Hausmüttern für die Küche, vorzüglich zum Dämpfen. Die Form ist platt, gewöhnlich dabey aber etwas unregelmäßig, sowohl in seiner Rundung, als auch gerne auf der einen Seite niedriger, als auf der andern. Seine schönste Breite ist 3 Zoll, und dann ist die Höhe $2\frac{3}{8}$ Zoll. Die offene Blume steht in einer weiten, nicht tiefen, meistens mit feinen Rippen versehenen Einsenkung, wovon manchmal einzelne Rippen über die Frucht hinlaufen, und die Rundung verderben. (Diese einem Nabel ähnliche Einsenkung kann vielleicht seinen Namen veranlaßt haben.) Der Stiel steht in einer tiefen, engen rostfarbigen Höhle, ist meistens sehr kurz, und oft nur ein Fleischbutz. Die Wölbung an der Blume ist doch immer etwas kleiner, als die am Stiel. — Die Schale ist blaßgelb grünlich, wird aber im Liegen hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einem etwas trüben Carmosinroth abgesetzt gestreift, das bey sehr besonnten Früchten glänzend, und noch zwischen durch roth punctirt, oder verwaschen ist. Die Schale fühlt sich fein fettig an, so, daß sich nicht darauf schreiben läßt. Das Fleisch ist weiß, körnigt, locker, von nicht reichlichem Saft, und einem angenehmen süßlichen Geschmack. Wegen dem nicht zu häufigen Saft bleibt er im Dämpfen ganz. Das Kernhaus ist geschlossen und enge, nach der Blume sehr spitz. Es enthält sehr wenige, meistens taube Kerne. — Der Baum wird sehr groß, mit stark abstehenden Aesten, ist sehr fruchtbar, gesund, und wird sehr alt. Er kommt in rauen Gegenden gut fort, und ist nicht empfindlich in seiner Blüthe. Die Sommertriebe sind fein, braunröthlich, nicht häufig punctirt und haben sehr wenig Wolle. Die Augen sind klein, herzförmig, liegen fest auf, und stehen auf kurzen Augenträgern. Das Laub ist sehr lang, weich, langoval und spitzer nach dem Stiel, als nach der Spitze, die nicht groß ist, sehr schön fein und scharf gezahnt. Der Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang. Die Frucht zeitigt schon im November, hält sich aber bis zum Sommer. — Vom zweyten Rang.

Der Nannapfel. — (Manger.) — Ein ziemlich großer platter Winterapfel, dessen Schale gelb und roth gestreift ist, von zartem Fleisch, vielem weinsäuerlichen Saft, angenehmen Geruch und Geschmack, und der sich lange in den Winter hält.

Der Nellenapfel. Angelier - Appel. — (Knoop.) — Seine Breite ist $2\frac{3}{8}$ Zoll und seine Höhe $2\frac{3}{8}$ Zoll, unten breit und läuft gegen oben verjüngt zu. Seine Schale ist glatt, gelblich weiß, schön rosenfarb gestreift. Das Fleisch mild, und von einem lieblichen Geschmack. Er reift im December und Jannar und ist vom zweyten Rang. — Der Baum macht ein gutes Gewächs und ist ziemlich tragbar.

Kleiner Neußerling. — (T. O. G. Diel.) — Ein kleiner, aber für die Küche und die ganze Oeconomie fürtreflicher Apfel, zum Dämpfen und Trocknen dem Borsdorfer gleich zu schätzen. Seine Form ist fast platt, gleicht sonst sehr viel einem mittelmäßigen Borsdorfer, 2 Zoll breit, $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Blume steht in einer sehr geringen Einsenkung, die mit feinen Rippchen umgeben ist. Der dünne 1 Zoll lange Stiel steht in einer seichten Höhle. Die Schale ist grün, im Liegen gelb, mit einem trüben Blutroth gestreift, die Sonnenseite noch schön punctirt und hat oft Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, sehr saftig und von einem angenehmen fein gewürzhaften zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein. — Der Baum wächst schön, wird aber nicht sehr groß,

geht

geht schön in die Luft und wölbt sich zu einer schönen Krone. Er wird alt und trägt ein Jahr um das andere. Die Sommertriebe sind lang und dünne, wolligt, auf der Sonnenseite hellbraun, im Schatten olivengrün und wenig punctirt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, oval, glänzend hellgrün, unten fein wolligt, und hat vornen eine lange Spitze. Die Zahnung ist stumpfspitzig. Die Augen sind fest anliegend, platt und herzförmig. Die Augenträger breit und stark. Die Frucht zeitigt im November, schmeckt im Jenner am besten und hält sich bis in den Sommer. Sie geräth in rauen gebirgigten Gegenden vortreflich, hängt am Baum sehr fest, und trotzt durch seine Kleinheit den Sturmen.

Der Wassernentzerling, der große Neuzerling. — (Diel.) — Kommt mit dem vorherbeschriebenen fast in Allem überein. Von Form ist er meistens etwas länglich und hochaussehend und 2½ Zoll breit, und fast eben so hoch. Bey dieser Frucht findet man oft eine besondere Art von Warzen, die wie kleine aus der Schale hervorbrechende Hörner aussehen, und von der erhobenen feinen Schale bis in die Hälfte ihrer Höhe begleitet werden. Manchmal sitzen vier bis fünf von diesen Warzen auf einer Frucht. Das angenehm riechende Fleisch ist sehr weiß, fein, zart, saftig und von einem gewürzhaften angenehmen, zuckerartigen, parfümirten Geschmack. Die Zeitigung ist die nämliche.

Der Orangeapfel. Oranje - Appel, Engelsche Oranje - Appel. — (Knoop. Manger. Handb.) — Ein etwas kleiner, rundlicher, platter Apfel, 2 Zoll breit und 2 Zoll hoch, mit Falten um die Blume. Seine Schale ist glatt, schön gelb und meist ringsherum mit blaßrothen Strichen bemalt. Sein Fleisch ist gelblich, mild, saftig, von einem angenehmen gewürzhaften Geschmack; eßbar im December und Januar. — Vom ersten Rang. — Der Baum treibt gut und ist fruchtbar.

Saurer Orangenapfel. Oranje - Suur. — (Diel.) — Ein mittelmäßig großer schöner Apfel für die Küche, kugelförmig, mehrentheils aber gegen die Stielwölbung stumpf abgespitzt, 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. Die Blume steht in einer etwas engen nicht tiefen Einsenkung, die mehrentheils mit fünf feinen calvilartigen Rippen umgeben ist, die auch über die Frucht hinlaufen. Die Schale ist blaßgrün, und wird im Liegen goldgelb. Die Sonnenseite ist blaß carmosinroth gestreift. Das Fleisch ist gelb, fein, ziemlich fest, voll Saft und von einem gewürzhaften säuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst sehr stark, ist außerordentlich fruchtbar, und oft sind die Sommertriebe überall schon mit Blüthen besetzt. Seine Aeste neigen sich zum Hängen. Die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite braunroth und auf der andern Seite nur etwas heller, mit vieler weißlicher Wolle besetzt, und nur hie und da findet man einen schönen Punct. Das Blatt ist fast rund, unten nur sehr wenig wolligt, hellgrün, mit sehr spitzen Zähnen besetzt. Die Augen sind braun, bauchicht, etwas lang und stehen auf flachen, nicht vorstehenden Augenträgern; zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr.

Der Osterapfel. Paasch - Appel. Auch der gelbe Calvil genannt. Calville jaune. — (Knoop. Manger. Handb.) — Aus den Kernen des weißen Calvils gezogen. Ein großer, überaus schöner, wachsgelber Apfel mit sehr hohen Rippen, 2¼ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Sein Bau ist gewöhnlich hoch, doch bisweilen auch platter. Die Rippen auf der einen Seite sind meist höher, als auf der andern, und steigen in die starke Blume. Unten ist er breit, mit sehr tiefliegendem Stiel. Hin und wieder hat die glatte, glänzende Schale zarte kleine braune Pünctchen. Das Kernhaus ist zwar weit, nach Calvillenart, aber nicht hoch. Sein Fleisch ist weiß, zart, saftig, von einem ganz herrlichen rosenartigen Parfum. Er ist eßbar vom November bis Ostern, daher er auch den Namen hat. — Vom ersten Rang der treflichsten Tafeläpfel. — Der Baum treibt sehr gut. An Spalier gezogen ist die Frucht geneigt, bey nassen Jahren Faulflecken zu bekommen, hochstämmig aber ist dieses ein überaus seltener Fall. Seine Sommerschosse sind dunkelgrün, wollig und mit wenigen langen weißen Puncten bezeichnet; die Augen klein, stumpf und haben hohe Augenträger. Das Blatt ist rund, hat eine kurze Spitze und ist gebogt gezahnt.

Palästiner, s. Weißer Gewürzapfel.

Palöhrapfel. Eigentlich Paille - Apfel. — (Henne.) — Eine ansehnliche große Frucht, welche eine ungleiche Kugel in ihrer Gestalt vorstellt, 3½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer ansehnlichen Vertiefung, auf deren Rande sich Höcker oder Rippchen befinden, die aber an den Seiten des Apfels kaum bemerkbar sind. Der Stiel ist in einer glatten und tiefen Höhle und ist 1 Zoll lang. Die Schale ist glatt und mittelmäßig dicke, von strohgelber Farbe, davon er den Namen hat, mit dunkelgrünen Puncten bestreut; auf der Sonnenseite erhält sie zuweilen eine rothe Seite, aber die meisten bleiben ohne Röthe, und sind bleichgelb. Das Fleisch ist weiß, zart und mürbe und besitzt eine besondere Festigkeit. Der Saft ist in Menge vorhanden, der einen angenehm süßen Geschmack hat. Seine Reife fällt in December und dauert bis zum April. — Der Baum macht einen vortreflichen Wuchs und wird stark; seine Sommertriebe sind sehr dick, lang, von Farbe schwarzbraun, mit weißen Puncten bestreut. Das Blatt ist sehr groß, auf dem Rande ist es stark und scharf gezahnt. Seine Farbe ist dunkelgrün.

**Pantafert**, s. Apl.

**Der Papageyapfel, Schweizerapfel, Zürcherapfel, großer Bandapfel.** Pomme Perroquet. Pomme panachée. P. blanche suisse. — (Manger. Zink. Pom. Franc. T. O. G.) — Ein sehr ansehnlicher großer Apfel, etwas höher, als dick, öfters aber fast rund, von 3 Zoll im Durchschnitt. Seine Blume ist stark eingesenkt, und macht einen großen Stern. Der Stiel ist allermeist fleischig und wie bey den Quitten angewachsen, ohne alle Höhlung. So lange er am Baum ist, sieht er gar schön gemalt aus, und hat ringsum abwechslende Streifen, als wenn er liniret wäre, schön rothe, gelbe, gelbweißliche und grüne Streifen. Wenn er aber liegt, so verlieren sich bey seiner herannahenden Lagerreife die Farben sehr stark, und er wird blaßgelb, und hat nur blasse Spuren seiner ersten schönen Streifen. Aber nicht nur die Frucht ist gestreift, sondern auch das Holz und besonders die Sommerschosse sind schön hochroth und braun gestreift, ja auch die Blätter haben in der Mitte große gelbliche Flecken, wie die panaschirte Abrikose, jedoch nicht so deutlich. — Sein Fleisch ist mild, sehr weiß, mit ziemlich gutem weinsäuerlichem Saft und Geschmack, jedoch mit keinem sonderlichen Parfüm begleitet. Bis Weihnachten ist er am besten, hernach passirt er, und wird mehlig. — Der **Baum** treibt sehr gut, ist recht fruchtbar, und seine obschon großen Früchte hängen sich büschelweise. Seine Sommertriebe sind, wie gemeldet, purpurroth gestreift, und von überaus lieblichen Ansehen, die Augen groß, und auch diese roth gefleckt und sich vor allen sehr auszeichnend. Die Blätter dunkelgrün, meist mit einem grünlich gelben irregulären Fleck in der Mitte geziert, und die Blüthe groß, und meist schön pfirschblüthfarben.

**Paradiesapfel**, s. **Weißer Wintercalvil.**

**Paradiesapfel**, s. **Johannisapfel.**

**Englischer Paradiesapfel**, s. **Weiberrenette.**

**Der rothe Sommerparadiesapfel.** Rode Somer-Paradys-Appel. — (Knoop. Zink. Manger.) — Ein schöner gelb und rother **Herbstapfel**, unten 2¾ Zoll breit und gegen die Blume verjüngt zulaufend, 2½ Zoll hoch, von gelblichen mürbem Fleisch, das einen weinsäuerlichen Saft, und nicht unangenehmen Geschmack hat. Seine Reifzeit ist Ende October und November, wird aber bald mehlig.

**Der rothe Winterparadiesapfel.** — (Handb.) — Ein ganz dickrother Apfel, gewöhnlich von mittelmäßiger Größe, höher, als dick, etwas verloren zulaufend gegen die Blume, die regulär vertieft und in Falten stehet. Seine gleichförmige dunkle Röthe, in welcher er mit starken weißen runden Puncten gleichsam gestirnt ist, wird unten um den Stiel und öfters an einer Seite herauf mit einem rauen grauen Rost unterbrochen. Oefters überzieht dieser Rost die ganze Frucht bis gegen die Blume hin, (so daß er sehr schwer zu malen ist). Sein Stiel ist mittelmäßig lang, ganz roth und stehet mäßig vertieft. Das Fleisch ist zart, sehr fest, weiß, mit einer rothen Ader um das Kernhaus und auch inwendig an der Schale etwas roth, hat einigen Rosenparfüm. Er reift spät im December und hält sich lange. — Der **Baum** hat schwarzbraune Sommertriebe mit vielen weißen Puncten, plattaufliegende Augen mit platten Trägern, ein gelbgrünes, nicht großes Blatt, das etwas lang zugespitzt, am Stiel eyrund zulaufend und grob gezahnt ist.

**Der doppelte rothe Winterparadiesapfel.** Dubbelde rode Winter Paradys-Appel. — (Knoop. Handb. Beytr.) — Dieser ist 3 Zoll hoch und 3 Zoll breit, ist aber doch von länglicher Gestalt, da er gegen die Blume verjüngt zuläuft. Die Blume sitzt nicht tief und ist mit Rippchen umgeben, die sich flach über die Frucht verbreiten. Die Schale ist glatt, auf der Sonnenseite und weit herum dunkelroth und hinten grünlich. Sein Fleisch ist fest, von ziemlich angenehmen, doch nicht erhabenen Geschmack und ist vorzuglich zum Kochen sehr beliebt. Seine Reifzeit ist Februar und März. — Der **Baum** wird groß und stark und sehr fruchtbar. Seine Sommertriebe sind rothbraun, mit starker Wolle umgeben und weiß punctirt, die Augen stark, breit, spitz und fest anliegend, die Blätter gelbgrün, wohlgeformt und regulär spitz zulaufend, stark und scharf gezahnt.

**Der weiße Paradiesapfel.** Nach seinem Provinzialnamen: **Hochzeitapfel.** — (Handbuch.) — Ein sehr guter wirthschaftlicher Apfel, zugleich auch zum Nachtisch nicht zu verachten. Er gleicht in der Gestalt und Schönheit dem Borsdörfer, ist aber oft größer. Seine Sonnenseite pranget mit dem schönsten Roth, und ist übrigens wachsgelb. Sein Fleisch ist sehr weiß, saftig, und ziemlich gut von Geschmack, aber ohne Parfüm. Er hält sich bis Ostern. — Nach dem Borsdörfer und dem Champagner Weinapfel macht er den besten Cyder, und die von ihm getrockneten Schnitze werden schön weiß. — Der **Baum** wird einer der größten mit, und ist sehr fruchtbar; es hängen sich oft drey, vier Früchte zusammen, und gewähret ein solcher Baum im Herbst dem Auge den reizendsten Anblick. Die Augen stehen an den Trieben nahe beysammen, und haben einen rothen Punct. — **Der weiße Paradiesapfel des Zink** — scheint nicht jener zu seyn, ob er ihm gleich in Größe und Gestalt ꝛc. gleich kommt. Er beschreibt denselbigen meist ohne Stiel, werde im Liegen weiß, und könne gleich vom Baum genossen werden. Seine Haltbarkeit setzt er in October und November.

**Doppelter weißer Paradiesapfel.** — (Handb. Beytr.) — Dieser stehet dem erstern schönen

schönen Wirthschaftsapfel sehr ähnlich, ist aber fast noch so groß, und macht wegen seiner Schönheit und Fruchtbarkeit einen lachenden Anblick. Seine Form ist auch rundlich und die Blume liegt ziemlich flach. Der Stiel ist stark und dick. Die Schale ist goldgelb, glatt und glänzend, und auf der Sonnenseite wie ein Borsdorfer überaus schön roth gemalt. Sein Fleisch ist grob und ohne sonderlichen Parfum; aber zu allem wirthschaftlichen Gebrauch vortreflich. — Der Baum baut sich sehr gut und groß und ist überaus fruchtbar. Seine Sommertriebe sind schwarzbraun, wenig wollig und nicht stark punctirt, die Augen klein, aufliegend, mit platten Augenträgern. Das Blatt länglich, gegen vorne so spitz, als gegen den Stiel, unten sehr wollig.

Der Pareapfel. — (Manger.) — Ein großer plattrunder Herbstapfel, der ganz rosenroth und hin und wieder blutroth gestreift ist, von zartem säuerlich süßen Fleisch und angenehmen Geschmack und Geruch. Er hält sich bis Ende Herbst.

Der grüne Sans Pareil. — (Handb.) — Ein mittelmäßig großer plattrunder Apfel, grün und auf der Sonnenseite schmutzig roth, hin und wieder bräunlich getupfelt. Der Stiel sitzt in einer ziemlichen Höhlung, die Blume aber etwas flacher. Das Fleisch ist grünlich, solid, voll weinartigen Safts, und ziemlich guten Geschmacks. Das Kernhaus ist mit einer grünen Ader eingefaßt; reift um Neujahr, und hält sich bis Ende May, und bleibt stets saftig. Vom zweyten Rang, aber unter den wirthschaftlichen vom ersten. — Der Baum wird einer der größten. Die Blüthen widerstehen dem Frost, und tragen alle Jahre ungemein voll.

Nonpareil, Sanspareil, Common nonpareil, Old nonpareil. — (Du Hamel. Miller. Handb. Beytr.) — Ein engländischer Apfel, von mittelmäßiger Größe, rundlicher, öfters flacher Gestalt, von dunkeler braungrüner Farbe, nicht feinem Fleisch, reich von pikantem sehr angenehmen Saft, der häufiger vorhanden ist, als bey dem Taubenapfel oder Pigeon, dem er übrigens an Geschmack etwas ähnlich kommt, aber in der Dauer übertrift, maßen er erst nach Weihnachten eßbar wird und sich bis in den May hält, und von denen, die den weinsäuerlichen Saft lieben, als einer der besten Aepfel angesehen wird.

Von diesem Common nonpareil oder Old Nonpareil ist ein anderer in England bekannter und geschätzter Apfel zu unterscheiden, der deswegen New nonpareil, auch Large Nonpareil, der Neue oder der große Nonpareil benennet wird. — Ein sehr großer, lichtbrauner, auf der andern Seite anfänglich schwach grüner, in der Folge ins Gelbe fallender Apfel, mit einem langen dünnen Stiel, zart von Fleisch, aber brüchig und von merklich pikantem angenehmen Geschmack, größer und schöner, als erst genannte Sorte, daher er auch anfangs viel gepflanzt worden. Gegen das Frühjahr aber wird er schwammig und unschmackhaft, und um das Kernhaus faul, weswegen er seinen Credit verloren hat. Ist jedoch, wenn er zu rechter Zeit genossen wird, ein saftreicher, pikanter und delikater Apfel und schickt sich nur nicht zum langen Aufbewahren. Erstere Sorte ist besonders im Altenburgischen zu finden.

Pareisapfel, s. Karteckenapfel.

Paremons. — (Zink. Manger.) — Ein engländischer großer schöner Herbstapfel, rundlich, von $3\frac{1}{4}$ Zoll Breite und $3\frac{1}{2}$ Zoll Höhe, gelb mit rothen Streifen, von mildem, mehr süß, als sauern Fleisch, das einen vortreflichen Geschmack hat; reif im October und November, hält sich aber nicht lange.

Der Pariser Apfel. Pomme de Paris. — (Handb.) — Einer der größten Aepfel, dick, rundlich, zeigt fünf flache Ecken, hat eine große Blume in einer regelmäßigen Vertiefung und kurzen, starken Stiel in einer ziemlich starken Aushöhlung. Die Schale ist gelblich grün und bey der Zeitigung schön goldgelb, öfters sehr rau mit vielen Puncten und großen grauen Flecken. Sein Fleisch ist mild, gelblich, voll süßen Safts, mit einem sehr angenehmen Parfum, hat ein ziemlich starkes Kernhaus, das viele taube Kerne hat. In manchen Jahrgängen wird er unter der Schale etwas stippig, doch nicht häufig; reift um Weihnachten und ist haltbar. Ein Apfel vom ersten Rang. — Der Baum treibt stark und wenn man ihn hochstämmig halten will, so muß man ihm vor den Winden eine gedeckte Lage geben, sonst bleiben oft wenige Früchte wegen ihrer Größe am Baum.

Großer Pariser Apfel, s. Rother Herbstcalvill.

Drü Parmäne, Abrahamsapfel. Drue-Parmain. — (Knoop. Miller. Manger. Handb.) — Dieses ist ein vorzüglicher und mit Recht sehr beliebter Apfel, der das Besondere hat, daß er vom Baum eßbar und doch dabey sehr dauerhaft ist, daß er noch um Pfingsten seine Güte behauptet, wenn schon nicht in der anfänglichen Vollkommenheit. — Er ist rund, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, fast ganz roth und scheinet nur ein wenig grüngelblich durch, hat eine kleine vertiefte Blume in Falten stehend, aber das übrige ist alles glatt. Sein Fleisch ist mild, gelblich und hat einen feinen vortreflichen Geschmack. Er reift im September und October. — Der Baum ist überaus tragbar, und zu Hochstamm und Zwerg geschickt, doch werden die Früchte an Zwergbäumen vorzüglicher von Geschmack, als an Hochstämmen. Die Sommertriebe sind nicht völlig rund, sondern fast viereckig. Die Blätter sind lang und ziemlich schmal, und sind gebogt gezahnt.

Die Königsparmäne, Königsapfel. Parmain

main royal, Dubbelde Parmain, Merveille Parmain, Parmain royal de longue durée, Engelse Konings oder Kings-Peppin. — (Knoop. Manger. Handb.) — Ist ein großer ansehnlicher Apfel, und ist gemeiniglich etwas runder, als der Winter-Parmain, von dem er abzustammen scheint, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und hoch. Seine Blume stehet in einer glatten Aushöhlung, wie bey dem Borsdörfer. Er ist auf der Sonnenseite bräunlich, auf der andern grünlich gelb, hat ein mildes gelbliches Fleisch, sehr lieblichen Saft und feinen angenehmen Geschmack. Seine Dauer ist den ganzen Winter hindurch. — Vom ersten Rang.

**Loans Sommerparmäne.** Loan's Pearmain. — (Miller. Manger. Handb.) — Dieses ist ein mittelmäßig großer Sommerapfel, der an der Sonnenseite schön roth und an der andern roth gestreift ist. Hat einen weinhaften Saft und ist reif im September und October, wird aber bald mehlig.

**Winterparmäne.** Winter-Pearmain, Peppin-Parmain d'hyver, Peppin-Parmain d'Angleterre, Drue Parmain d'Angleterre, The Herefordshire Pearmain, Engelse Parmain-Peppin, Grauwe oder blanke Pepping van der Laan, Zeuwsche Pepping, Paremens, Peremenes, Perm. Pep. musque. — (Knoop. Zink. Manger. Handbuch. T. O. G.) — Ein ziemlich großer schöner Süßapfel, in seiner Form stumpfspitzig, 3 Zoll 2 Linien breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Seine Blume sitzt in einer ziemlichen Vertiefung und um dieselbe her sind mehrere kleine Falten nach der Einsenkung zu. Die Oefnung der Blume wird etwas vom Stern bedeckt, ist geräumlich und platt. Der Stiel geht gar nicht merklich aus seiner Vertiefung, in welcher er steckt, hervor, deswegen er nahe am Zweige ansitzt. Die dünne Schale ist zitronengelb, in welcher auf der Sommerseite carmosinfarbene Streifen und Puncte anzutreffen sind. Das Kernhaus ist breit, läuft aber gegen die Blume etwas spitzig zu. Das Fleisch ist milde und etwas gelblich. Der Saft ist hinreichend vorhanden und der Geschmack ist zuckersüß und angenehm. Er wird um Weihnachten zeitig und dauert bis Ostern. Der Baum wird sehr stark und seine Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und wachsen sehr schlank. Die Sommertriebe sind lang und dünne, braun, mit einem Silberhäutchen und zarter Wolle, mit starken weissen Puncten besetzt. Die Augen sind klein und von dem Blattstiel ganz bedeckt. Das Blatt rundet sich am Stiel nicht immer gleichzu, und setzt bisweilen auf der einen Seite länger an, als auf der andern. Es ist mehrentheils eyförmig und nicht gar groß, sehr scharf gezahnt und dunkelgrün.

**Der Pastorapfel.** — (Diel.) — Ein ansehnlich großer schätzbarer Apfel, mehrentheils etwas hoch und nähert sich daher der Kugelform, 3 Zoll breit, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Blume steht in einer weit geschweiften Einsenkung, die stets mit feinen Rippchen umgeben ist. Der Stiel steht in einer schönen trichterförmigen Höhle, die oft rostfärbig ist. Die Schale ist hellgrün, im Liegen goldgelb und die Sonnenseite ist oft dunkelbräunlich roth verwaschen; auf der Schattenseite sind die Puncte grün, auch große Rostflecken sind häufig. Das Fleisch ist gelblich weiß, fest, saftvoll, fein und von einem angenehmen süßsäuerlichen, dem Borsdörfer etwas ähnlichen Geschmack. — Der Baum wird mittelmäßig groß, und trägt seine Aeste stark abstehend, so, daß seine Krone flach bleibt. Die Sommertriebe sind sehr braunroth, und fein, aber schön punctirt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, elliptisch, 4 Zoll lang, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, dünne von Gewebe, unten fein wolligt, sehr fein geadert, und am Rande mit sehr spitzen Zähnen besetzt. Die Augen sind klein und die Augenträger flach. Diese Frucht zeitigt im Februar und ist im Julius passirt. — Vom zweiten Rang eine der ersten.

**Rother Herbstpaßpomm.** Passe pomme rouge d'automne, auch Passe pomme rouge dedans, Passe pomme cotellée, Passe p. loyette, Pomme d'outre passe, Passe p. generale. — (Du Hamel. Pom. Franc. Handb. Diel. Manger.) — Ein zwar nur mittelmäßig großer, doch sehr vortreflicher Sommerapfel. Er nähert sich in seiner Gestalt beynahe der Kugelform. Die Blume steht in einer ziemlich seichten Einsenkung, die mit vielen feinen Rippen umgeben ist. Von diesen Rippen laufen mehrere seicht über die Frucht hin. Der fleischige Stiel steht der Frucht meistens gleich, und sitzt in einer geräumigen, etwas tiefen Höhle. Die Schale ist strohgelb, die Sonnenseite hingegen schön carmosinroth, kurz abgesetzt gestreift und zwischen diesen Streifen ist die Frucht hellröther punctirt und fein verwaschen, welches mit dem Duft ein liebliches Farbenspiel giebt. Im Rothen bemerkt man ziemlich viele weißgraue feine Puncte. Die Frucht bekommt einen feinen erdbeerartigen oder einen Melonengeruch. Das Fleisch ist sehr weiß, weich, auf dem Bruch wie feiner Schnee glänzend. Die große Ader um das Kernhaus spielt manchmal ins Röthliche. Der Saft ist reichlich, der Geschmack äußerst angenehm, und erhaben weinartig süße. Das Kernhaus ist groß und geräumig und enthält meistens zehn vollkommene große Kerne. Die Kelchröhre läuft herab bis an das Kernhaus. — Der Baum wächst in seiner Jugend stark, belaubt sich schön, setzt sehr vieles kurzes und langes Fruchtholz an, und wird dadurch sehr fruchtbar. Die Triebe sind lang und schön, mit dünner feiner Wolle besetzt, rundherum trüb dunkelbraun, aber Puncte findet man selten. Das Blatt ist nicht groß, 3 Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, ovalrund, hellgrün, etwas trüb von Ansehen,

sehen, unten wenig wolligt, und am Rand stumpf gezahnt. Das Auge ist klein und die Augenträger sind platt. Die Frucht zeitigt mit Anfang September. — Vom ersten Rang.

Der rothe Sommerpaßpomm, der rothe kurzdaurende Apfel. Passe Pomme rouge, Passe Pomme d'été, Calville d'été, P. de St. Jean. — (Du Hamel. Henne. Handb.) — Einer der frühen Aepfel, klein, $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll breit und eben so hoch, mit einer tiefliegenden kleinen Blume, dünnen Stiel in einer glatten, weiten und tiefen Aushöhlung. An der Sonnenseite ist er blühend roth, auf der andern schwächer. Sein Fleisch ist weiß, und unter der Schale auf der Sonnenseite etwas röthlich, hat einen angenehmen Saft und Geschmack, jedoch ohne sonderlichen Parfüm; reift im August, und zum Kochen kann er schon Ende Julius gebraucht werden, hält sich aber nicht länger, als zwey bis drey Wochen. — Der Baum ist sehr fruchtbar. Seine Triebe sind dünne, hellbraunroth, wenig punctirt, mit sehr feiner Wolle. Die Augen klein und kurz, die Augenträger etwas ausgeholt und weit vorstehend.

Der weiße Paßpomm, der frühe weiße Apfel. Passe pomme blanche. — (Du Hamel. Manger.) — Dieser ist 2 Zoll dick und $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch, und an Gestalt dem weißen Sommercalvil ähnlich, hellgelb und auf der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch ist ganz weiß.

Paternosterapfel, s. Vaterapfel.

Pauliner, s. Weißer Kurzstiel.

Der gelbe Pauliner, — (Zink.) — ist mittelmäßig groß, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, von gelb und rother Schale, gelblichem festen Fleisch, ziemlich gutem Geschmack und hält sich bis in April und länger.

Der grüne Pauliner. — (Zink. Diel.) — Er empfiehlt sich durch Größe, Schönheit und lange Dauer durch ein volles Jahr. Die Form ist etwas veränderlich, indem viele Früchte schön platt aussehen; die schönsten aber nähern sich der Kugelform. Die Blume steht in einer geräumigen tiefen Einsenkung, die mit feinen Rippen besetzt ist, welche als breite Rippen über die Frucht hinlaufen. Die Breite beträgt $3\frac{3}{4}$ Zoll, die Höhe $2\frac{3}{4}$ Zoll. Der kurze Stiel steht in einer geräumigen weiten Höhle, die mehrentheils rostfärbig ist. Die Schale ist anfänglich blaßgrün, oder gelbgrün, das aber nach und nach schon hell zitronengelb wird. Bey sehr besonnten Früchten sieht man einen blassen Anflug von einer lichtbraunen Rothe. In dem Roth sind die weißgrauen sehr feinen Puncte mit einem feinen rothen Kreis umgeben und in dem Gelben bestehen die Puncte in vielen hellgelben Fleckchen, die in der Schale stecken. Rostflecken findet man auch oft. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fest, markigt, saftvoll und von einem angenehmen, reinen weinsauren Geschmack, der mit der vollen Zeitigung mild wird. — Der Baum wird groß; sehr stark und gesund. Seine Aeste geben schön in die Luft und belauben sich dicht und schön. Die Triebe sind dick und lang, mit feiner Wolle bekleidet, auf der einen Seite röthlich braun, auf der andern schmutzig olivengrün. Das Blatt ist sehr groß, langoval, 5 bis 6 Zoll lang, $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ breit, stark von Gewebe, unten fein wolligt, schön geadert, glänzend grün von Farbe und am Rande scharf gezahnt. Das Auge ist sehr klein und die Augenträger stehen stark vor. Die Fruchtaugen sind dunkelbraun. Die Frucht zeitigt im Jenner und hält sich oft ein ganzes Jahr und wohl länger. — Vom zweyten Rang.

Rother Pauliner. — (Zink.) — Dieser ist etwas breiter, als der grüne, nämlich $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Seine Schale ist roth, das Fleisch grünlich, locker, von renettenartigem Geschmack. Der Apfel hält sich bis Januar.

Der Edelpepping. Peppin noble. — (Handb.) — Dieser treffliche Apfel ist eigentlich mehr eine Parmäne; länglich, bis zur Blume zugespitzt, ohne Rippen, hellgelb, an der Sonnenseite mit etlichen rothen Streifen. Es ist eine sehr gute Tafelfrucht und hält sich bis Ende Aprils. — Der Baum hat die gute Art des Goldpeppings, trägt frühzeitig und liefert Früchte, wenn auch die Jahreswitterung der Aepfelbluthe nicht günstig ist. Seine Sommertriebe haben rothbraunes Holz mit vielen weißen Puncten; die Augen sind rund, stumpf und anliegend, mit Wolle bedeckt, die Blätter in der Mitte breit, vorne und gegen den Stiel spitz, unten etwas wollig, mit einem langen Blattstiel und gebogt gezahnt.

Englischer Pepping, s. Gewürzpepping.

Der gefleckte Pepping. — (Handb.) — Einer der vorzüglichsten Tafeläpfel von starker Größe und wie ein großer Borsdörfer gebaut. Die Blume stehet in einer mäßig tiefen und etwas ausgebreiteten, der Stiel aber in einer etwas tiefen und außerordentlich weiten Aushölung. Die Schale ist grünlich gelb, rau, von vielen grauen Flecken und eckigten Puncten und hat nichts rothes. In ungünstigen Jahren bekommt er leicht Rostflecken. Das Fleisch ist grünlich, fest, doch sehr fein und zart, saftreich, äußerst aromatisch und delicat, von so starkem Gewürz, als der englische Goldpepping immer; eßbar von Februar bis May. — Vom ersten Rang.

Der gestreifte Pepping. Gestreepte Peppin. — (Diel.) — Von Größe eines kleinen Borsdörfers, platt, 2 Zoll breit, $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die langgespitzte Blume sitzt in einer geräumigen Einsenkung. Der dünne einen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lange Stiel steht in einer seichten Höhle. Die Schale ist grünlichgelb, aber im Liegen goldgelb, und die Sonnenseite ist mit abgesetzten Carmosinstreifen ziemlich stark besetzt. Auf der ganzen Schale sind graue Puncte ziemlich häufig ausgestreuet.

streuet. Das Fleisch ist weißlich, fein, fest, saftvoll, und von einem angenehmen, etwas fein renettenartigem Zuckergeschmack. — Der Baum bleibt klein und treibt feines Holz, ist aber sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind dünne und nicht lang, von Farbe hellröthlich, fein wolligt und mit vielen weißen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, elliptisch, unten fein wolligt, hellgrün, und am Rande mit ganz kleinen spitzen Zähnen besetzt. Die Augen sind klein und dick, die Augenträger vorstehend. Die Frucht zeitigt im December und hält sich wohl den Winter hindurch, welkt aber zuletzt sehr. — Vom ersten Rang.

Der Gewürzpepping, der große Pepping, Englischer Pipping, Bisamapfel, Köberling. The Aromatic-Pippin. — (Miller. Zink. Manger. Handb. T. O. G.) — Ein ansehnlich großer länglichrunder geschätzter Tafelapfel, 2⅝ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, hat seine größte Breite in der Mitte und fällt nur wenig gegen die Blume und gegen den Stiel zu ab. Seine Blume steht in einiger Vertiefung, die geräumig ist und einige Falten hat, die sich auch etwas über die Fläche der Frucht verbreiten. Der Stiel ist lang und dünne und gehet über seine Höhlung hervor. Die Schale ist grünlichgelb, an der Sonnenseite stark geröthet und mit vielen Puncten bestreuet, die im Grünen weiß und im Rothen und Gelben grün sind. Das Fleisch ist gelblich, fest, zart, und von einem süßen, feinen gewürzhaften Geschmack, eßbar vom Januar bis in den May. — Der Baum wird mittelmäßig stark, seine Sommertriebe sind lang und dünne, das Blatt länglichrund, gelbgrün, scharf und sägenförmig gezahnt. Der Baum ist fruchtbar.

Der Goldpepping. Peppin d'or. Golden Pippin. Wird auch häufig, besonders in Frankreich, Reinette d'Angleterre genannt, und Pomme d'or. — (Du Hamel.) — Knoop nennt ihn auch Aurea Libertas, die güldene Freyheit, und Zink Peppin non pareil, unvergleichlicher Pepping. Und sie haben Recht; man kann diesem edlen Apfel nicht genug schöne Namen beylegen. Er findet sich fast bey allen alten und neuen Pomologen. — Dieser kleine köstliche Apfel hat in seiner wahren Form allermeist ein etwas hohes Ansehen, und ist auch wirklich oft etwas höher, als breit, noch öfter so hoch, als breit; viele Früchte aber sind etwas niedriger, als die Breite beträgt, doch selten ist dieser Unterschied über ¼ Zoll, und dieses sind Ausnahmen. Seine gewöhnliche schönste Form am Hochstamm ist 2 Zoll in die Breite und etwas über 1¾ Zoll in der Höhe, und dann ist die Wölbung um den Stiel und die Blume nicht viel verschieden. Die offene Blume steht in einer seichten geräumigen Einsenkung, in der man immer einige feine Falten bemerkt. Der Stiel ist allermeist sehr kurz, die Stielhöhle enge und nicht selten fein rostfarbig. Die feine Schale ist vom Baum hellgelb, wird aber im Liegen schön goldgelb, besonders die Sonnenseite. Dabey ist die Schale sehr stark mit feinen und groben, runden und eckigten Puncten von gelbbrauner Farbe besetzt, die bey stark besonnten Früchten bräunlich roth sind. Nicht selten sieht man auch, besonders um die Blume, feine Anflüge von Rost, oder ein dünnes durchsichtiges Grau. Das Fleisch ist gelblich, fest, sehr voll Saft, und von einem erhabenen zuckerartigen und pikanten gewürzhaften Geschmack. Unter allen Obstfrüchten hat keine mehr die Aehnlichkeit des Parfüms mit dem erhabenen Saft der Ananas, und ist jeder Zunge angenehm. Das Kernhaus ist geschlossen, und hat vollkommene Kerne, welche selbst die Ehre seines Namens vertheidigen, da sie braunröthlich sind, und wenn man sie genau betrachtet, aussehen, als ob auf ihrer Oberfläche feine goldene Puncte wären, wie auch schon du Hamel angemerket hat. — Der Baum geht schön in die Luft, doch läßt ihn seine große und fast alljährige Fruchtbarkeit nicht sehr groß werden. Er ist so fruchtbar, daß er öfters schon im zweyten Jahr nach der Veredlung in der Baumschule auch auf Wildling Früchte trägt. Es ist daher nicht nur unnöthig, ihn zu Zwerg auf Johannisstamm zu pfropfen, sondern auch ganz nicht rathsam, weil er auf Johannisstamm krüplig und brandig wird, und sich frühe todt trägt. Manger hat daher ganz recht, wenn er behauptet, daß er auf Kernstamm müsse gepfropft werden, wenn er auch ans Spalier bestimmt wäre. Die Triebe sind fein, und der ganze Baum macht kein starkes Holz. Die Sommerschosse sind auf einer Seite bräunlich, viel olivengrün auf der Gegenseite, und nur sehr wenig punctirt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, und am Stiel bald abgestumpft, bald läuft solches auch abnehmend nach demselben zu. Die Farbe ist hellgrün glänzend, unten fein wolligt, und am Rande mit kleinen scharfen Zahnen besetzt. Die Augen sind klein, liegen fest auf, und stehen auf spitz vorstehenden Augenträgern. Die Blüthe ist inwendig stark roth und auswendig weiß und roth gestreift. Sie öfnet sich, wie bey dem Borsdorfer, nur halb. Zu Zwerghecken, zu Obstorangeriebäumchen ist dieser Baum vorzüglich geschickt. Seine Frucht wird in einer guten Lage und Boden bey uns so gut, als in England und Frankreich. Der Baum hat anbey noch diesen herrlichen Vorzug, daß er in den kältesten Wintern, die viele Obstbäume zu Grunde richten, ausdauert, ob er schon seine Blätter am längsten behält. — Die Lagerreife der Frucht ist gegen Ende November, und dauert bis Pfingsten; man muß sie aber lange am Baum lassen, sonst welkt sie bald. — Zu Zyder ist der Apfel auch vortreflich, und giebt einen herrlichen Wein. Und es ist nichts leichter, als ein ganzes Baumstück damit zu bepfropfen.

Der graue Pepping. Peppin gris. — (Handb.) — Er ist dem teutschen Pepping viel ähnlich, außer daß er etwas größer wird, und auf der einen Seite mit Rau überzogen ist.

Großer Pepping, s. Gewürzpepping.

Der Kentische Pepping. The Kentish Pippin. — (Miller. Handb.) — Dieser Apfel gleichet viel dem englischen Goldpepping, er ist aber länglicher, und hat keine solche röthliche Goldfarbe, sondern nähert sich mehr dem Zitronengelb; und ist voll von braunen Pünctchen, die eine weiße Einfassung haben; die Blume hat Fältchen, und stehet in einer ganz flachen Vertiefung. Sein Fleisch ist zart und treflich, mit vielem süßen niedlichen Saft und starkem Gewürz. Er hält sich bis Ostern und weiter hin. — Der Baum hat grünlich rothe wollige Sommertriebe, mit vielen weißen Puncten bestreuet; kleine Augen, mit niedrigen Augenträgern; rundliche, breite, glänzende, grob gezahnte Blätter.

Der Königspepping. Peppin royale. — (Handb. Beytr.) — Dieser trefliche Apfel gleicht ganz dem englischen Goldpeppin, nur daß er noch einmal so groß ist.

Newtown's Pippin, s. Neujorker Renette.

Der Rosenpepping. Le Peppin Rose. — (Diel.) — Ein kleiner, kaum die Größe eines mittelmäßigen Borsdörfers erreichender Apfel, doch bisweilen etwas platt, auch öfters hoch aussehend, von der Mitte stark abnehmend gegen die Blume, 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Die Blume steht in einer ziemlich tiefen, geräumigen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten umgeben ist, wovon viele sehr sichtbar als feine Rippen über die Frucht hinlaufen. Der lange Stiel steht in einer tiefen trichterförmigen Höhle. Die Schale ist anfänglich strohgelb, im Liegen zitronengelb. Die Sonnenseite ist mit vielen feinen dunkel carmosinrothen Streifen besetzt. Die Puncte sind häufig und äußerst fein. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, saftvoll, und von einem sehr angenehmen gewürzhaften, Violen- oder Rosengeschmack, zumal wenn man die Frucht mit der Schale genießt. Das Kernhaus hat sehr viele Kerne, häufig in einer Kammer drey, vier vollkommene Kerne beysammen. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und gesund. Er trägt seine Zweige sehr regelmäßig in scharfen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind sehr lang und etwas dünne, auf der einen Seite braunroth und etwas glänzend, mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, auf der andern Seite hell olivengrün, und dabey mit einer dünnen leicht abzuwischenden Wolle bedeckt. Die Puncte an demselben sind weißgrau und nicht häufig. Das Blatt kommt dem vom Borsdorfer nahe. Es ist eyförmig, meistens nach dem Stiel eben so abnehmend, als nach der Spitze; hellgrün, glänzend, abgestumpft spitzig gezahnt. Die Augen sind klein, und die Augenträger wenig vorstehend. Die Frucht zeitigt im Jenner, und hält sich bis in den Sommer, vielleicht ein Jahr lang. — Vom ersten Rang.

Der rothe Pepping. Peppin rouge. Soete rode Pepping, Roset-Pepping, Spaarweyker Soete. — (Knoop. Manger. Handb.) — Die Frucht ist mittelmäßig groß, etwas länglich, manche mehr rundlich; 2½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Das Auge ist etwas zwischen Falten eingesenkt; die Schale dunkelgrün, mit aschgrauem Rost überzogen, stark mit dunkelroth von unten herauf gestreift, und wird beym Zeitigen hin und wieder etwas gelblich. Das Fleisch ist zart, fest, voll von überaus angenehmen und etwas gewürzhaftem Saft. Lagerreif im Januar, Februar, und hält sich bis nach Pfingsten. — Der Baum macht sehr viele nahe beysammen stehende Blätter, starkes, kurzes, röthlich braunes Holz, mit vielen weißen Dupfen, ist sehr tragbar, und wird deswegen selten sehr groß. Die Augen der Sommertriebe sind ganz klein, und haben platte Träger.

Der Sommerpepping. Peppin d'été. — (Handb.) — Er hat eine dem Goldpepping ähnliche Gestalt. Sein Geschmack ist köstlich. — In der Jugend haben die Bäume Stacheln. Die Sommertriebe sind braun, wollig, und haben viele Puncte; die Augen mittelmäßig groß, und haben gerippte Augenträger, nebst zwey Afterblättchen; die Blätter selbst sind eyförmig und grob gezahnt.

Der marmorirte Sommerpepping. — (Diel.) — Ein kleiner, nicht ansehnlicher, aber vortreflicher Tafelapfel. Er hat die Größe eines mittelmäßigen Borsdörfers, lauft aber von der Mitte aus gegen die Blume zu mehr abnehmend. Seine gewöhnliche Breite ist 2¼ Zoll und ist dabey 1¾ bis 2 Zoll hoch. Die Blume ist characteristisch. Sie ist weit offen, hat eine beträchtlich tiefgehende Kelchröhre, und steht in einer schönen, ziemlich tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen Rippen umgeben ist, wovon aber nur wenige kantartig über den Apfel hinlaufen. Der ziemlich starke, einen halben bis ¾ Zoll lange Stiel steht in einer schönen, etwas tiefen und engen Höhle, die breit und mit einem feinen Rost umgeben ist. Die feine glänzende Schale ist gelb und etwas roth vermischt, etwas marmorartig. Die Puncte sind nicht häufig, aber deutlich, fein und grünlich weiß. Das Fleisch ist weiß, doch etwas ins Grünliche spielend, voll Saft, locker, sehr markigt, und von einem zuckerartigen, mit einer feinen Weinsäure erhabenen Geschmack, das dem Borsdörfer sehr ähnlich ist. Das Kernhaus ist sehr geräumig, jedoch geschlossen, und die Kammern enthalten viele, oft zehn Kerne. — Der Baum wächst sehr lebhaft, und belaubt sich stark. Die Zweige gehen schön in die Luft und setzen etwas

lange

lange Fruchtspieße an, die sehr steif sind, und nach vornen zugespitzt auslaufen. Die Sommertriebe sind lang und geschmeidig, aber hart in ihrem Holz. Von Farbe braunroth, rund herum mit nur weniger Wolle bekleidet, und sehr wenig mit feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist nur mittelmäßig groß, länglicht oval, 4 Zoll lang, 2½ Zoll breit, hellgrün glänzend von Farbe, fein geadert, nicht stark von Gewebe, unten fein wolligt, und am Rand oft etwas tief und scharf gezahnt. Der dünne Blattstiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und hat keine, oder nur selten etwas von Afterblättchen. Die Augen sind klein, und eben so auch die Augenträger. Diese Frucht zeitigt im halben September, oder Anfangs October, und hält sich fünf bis acht Wochen. Vom ersten Rang.

Der teutsche Pepping. Peppin Allemand. — (Handb.) — Dieser alte in Teutschland bekannte Apfel ist etwas länglich, von glatter Schale, grünlich gelber Farbe, mit gelbbräunlichen Puncten. Sein Fleisch ist fest, sehr weiß, voll hochweinsäuerlichen Safts und köstlichem Geschmack; jedoch kommt er dem englischen Goldpepping nicht gleich. Er hält sich acht bis neun Monat, und ist nicht zu verachten. — Sein Baum, Blüthe rc. gleichet dem englischen Goldpepping sehr, und trägt auch fleißig.

Weißer Pepping. Witte Pepping, Blanke Pepping, Engelsche blanke Pepping. — (Knoop. Manger. Handb. Diel.) — Ein lachend schöner, wie ein in Wachs geformter kleiner Apfel, von sehr unregelmäßigen Formen, doch meistens etwas walzenförmig, und zugespitzter gegen die Blume, als gegen den Stiel. In seiner schönen Vollkommenheit ist er bey uns stark 2 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Aber es giebt auch Früchte, die nur 1½ Zoll breit und 1½ Zoll hoch sind. Die offene Blume steht in einer meistens flachen Vertiefung ohne Rippen, die auch nie am Apfel sichtbar sind. Der Stiel ist sehr kurz, oft fleischigt, und steht in einer seichten rostfarbigen Höhle. Die sehr zarte Schale ist schön hell glänzend blaßgelb, fast strohgelb, wird aber im Liegen etwas gelber, und ist mit vielen, fühlbaren, grauen, feinen Puncten besetzt; aber Rostflecken bemerkt man keine. Die Sonnenseite ist mit einem schwachen, etwas ockerartigen Roth angelaufen, das sich sanft in das Blaßgelbe verliert. Oefters ist die Sonnenseite aber auch ziemlich schön roth gefärbt. Die Frucht riecht fein violenartig, scheint sich fettig anzufühlen, und das Fleisch ist weiß, weich, von wenigem Saft, wohlriechend, und von einem etwas angenehmen gewürzhaften Geschmack, ohne Säure. Das Kernhaus ist klein, offen, sehr unregelmäßig, und alle Kammern fließen gleichsam in eine zusammen, die wenige, oft gar keine Kerne enthalten. — Der Baum wächst schön, mit feinem Holz, wird aber nur mittelmäßig groß, und sehr fruchtbar. Die Triebe



sind schlank, schön roth, mit einem Silberhäutchen fein überzogen. Die Augen haben die nämliche Farbe, sitzen nahe beysammen, sind schön herzförmig, und liegen fest an. Die Augenträger sind stark, vorstehend, und haben drey starke abwärts laufende Rippen. Das Blatt hat viel Aehnliches mit dem holländischen Pepping. — Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber, ohne zu welken, bis ins Frühjahr. — Vom zweiten Rang.

Der Wyker Pepping, der holländische oder Sötpepping. The Holland-Pippin, Wyker-Pepping, Reinette Belle fleur, Ronde Belle fleur, Pomme Madame. — (Knoop. Manger. Miller. Handb.) — Ein ansehnlicher treflicher Tafelapfel, der theils rundlich, andere platter sind; 2½ Zoll dick und 3 Zoll hoch; auf der Sonnenseite blaßroth, auf der andern gelb, bisweilen auch, nach Art der Renetten, grau und braun gefleckt. Sein Stiel ist kurz und meist mit einem Stück Fleisch überwachsen. Das Fleisch ist fest, hat vielen zuckersüßen Saft und edlen Geschmack; ist eßbar vom December bis März. — Der Baum hat einen besonders starken Wuchs, wird groß und trägt stark.

Der Pfaffenapfel, Zeuendling. — (Manger.) — Davon giebt es einen großen und kleinen, von platter Form. Der größere ist 2 Zoll breit und 1½ Zoll hoch. Sein Stiel ist dünne, und mittelmäßig lang von ¾ Zoll; die Schale weiß, hin und wieder gelblich; das Fleisch weiß, härtlich, ziemlich süße. — Ein Wirthschaftsapfel von guter Dauer.

Pfaffengrübling, s. Ledersüßling.

Der schöne Pfäffling. — (Diel.) — Ein lachend schöner Apfel, von rein platter Form, nur etwas kleiner an der Blume, als am Stiel. Seine Größe ist ziemlich ansehnlich, da die Breite 3 Zoll und die Höhe 2½ Zoll ausmacht. Die Blume ist lang gespitzt, geschlossen, und am Fuß grünlich. Sie sitzt in einer schönen nicht tiefen Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist, und die sich oft sehr merklich in mehreren Rippen über die Frucht bis zum Stiel ausdehnen. Bey manchen Früchten sind diese Rippen aber nicht sehr sichtbar. Der Stiel ist sehr kurz, und steht in einer tiefen, platten, jedoch geräumigen Einsenkung. Die Grundfarbe der Schale ist schönes Zitronengelb, und die Sonnenseite ist meistens bis zur Hälfte der Frucht, vom Stiel bis fast an die Blume, etwas dunkel carmosinroth verwaschen, das sich aber ziemlich schnell auf den Seiten vom Gelben abschneidet, und einen wahren rothen Backen bildet. In diesem schönen Roth sieht man unzählige feine, weißliche, mit dunklerem Roth umgebene Puncte, und im Gelben sind diese Puncte grünlich. Die Früchte im Schatten haben, statt der verwaschenen Röthe, nur blaßrothe Puncte. Rostflecken und im Gelben viele bräunliche große Flecken findet man häufig.

Das

Das Fleisch ist sehr weiß, fein, riecht wie der Apfel etwas süß violenartig, ist voll Saft, weich, markigt, und von einem angenehmen Geschmack, wie ein passirter Borsdörfer, ohne süß, sauer oder gewürzhaft zu seyn. Das Kernhaus ist offen und geräumig. Die Kerne sind vollkommen, häufig, und caffeebraun. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, hat sehr hängende Aeste, die sich nicht stark belauben, aber vieles Quirlholz machen. Das Blatt ist eliptischoval, nicht groß, und bogenförmig gezahnt. Der Baum trägt jährlich. Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber bis tief in den Sommer, und ist für die Wirthschaft schätzbar.

Ulmer Pfäffling, Ulmer Phöling — (Manger.) — Ein dauerhafter platter Apfel, 2¼ Zoll breit und eben so hoch; mit einem kurzen dicken Stiel, und weißer, an der Sonnenseite röthlicher Schale. Er hält sich bis gegen Frühjahr.

Der Pfingstapfel. — (T. O. G. Handb. Beytr.) — Er ist ein Bruder des Siebenschläfers, und führt seinen Namen daher, weil er gewöhnlich um Pfingsten erst blühet, wenn die andern Aepfelbäume längst verblühet haben, dadurch aber mancher der Blüthe schädlichen Witterung und dem Raupenfraß entgehet, und daher sehr schätzbar ist, zumal er dabey ein ziemlich guter Tischapfel und nützlich zur Oeconomie ist, als auch bis in Februar brauchbar bleibt, und ein Herbst- und Winterapfel zugleich ist. — Seine Form ist abgestumpft spitzig, 2¼ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Oben bildet er eine kleine Fläche, worin die kleine Blume in einer geräumigen tiefen Einsenkung stehet. Der Stiel ist kurz und dünne, und ist in einer engen Höhle. Die Schale ist grüngelb, und wird in der Lagerreife weißlichgelb, bisweilen an der Sonnenseite sanft geröthet, mit zerstreuten schwarzbraunen, bisweilen etwas röthlichen Pünctchen. Das Fleisch ist weiß, zart und mild, mit ziemlichem süßweinsäuerlichen Saft und angenehmen Geschmack. Er reift Ende Septembers, und dauert bis Januar und Februar. — Der Baum wird mittelmäßig stark, und bildet eine halb kuglichte Krone. Seine Sommertriebe sind kurz und dünne; das Blatt länglich, dunkelgrün, und klein gezahnt, und liegen die Zähne gegen die Spitze zu.

Pfundapfel, s. Großer Rambur.

Rothgestreifter Pfundapfel, s. Weißer Sommerrambur.

Der große rothe Pilgrim. — (T. O. G.) — Er kommt fast ganz mit dem kleinen plattrunden Pilgrim in der Gestalt überein, nur daß er größer, nämlich 2 Zoll hoch und 2 Zoll 4 Linien breit ist. Die Blume sitzt etwas tief und geräumlich, hat verschiedene große und kleine Falten um sich herum. Die Oefnung der Blume ist vom Stern, der sehr klein ist, bedeckt, und in ihrem Innern auch nicht groß. Nach dem Stiele rundet er sich kurz und platt zu. Dieser befindet sich in einer ganz geräumlichen Vertiefung, ist nur mittelmäßig stark und holzig, etwa ein Zoll lang. Die Grundfarbe ist gelbgrün, welches aber im Liegen ganz gelb wird. Dieses nimmt aber wenig von seiner Oberfläche ein, die meistentheils mehr oder weniger roth gefärbt ist, welches in dunklen und hellern Strecken, die bisweilen zusammen über sie hinfließen, auch wohl gesprengt ist, und manchmal etwas ins Violette spielt. Man wird auch viele kleine graue Puncte gewahr, die über das Roth hergesäet zu seyn scheinen. Das Fleisch ist an Farbe weißgelb und unter der Schale fast ganz gelb, brüchig, und hat eine sehr angenehme Säure. Seine Reife fällt in December und dauert bis April. — Der Baum ist ziemlich stark; die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, dunkelbraun und grau getüpfelt. Die Krone bildet eine hohe Kugel. Das Blatt ist etwas länglich; auf dem Rande ist es klein und scharf gezahnt, und ist von dunkelgrüner Farbe.

Der kleine Pilgrim. — (T. O. G.) — Eine teutsche Nationalfrucht, zu der Streiflingart gehörig. Er gleicht sehr dem Neuzerling, und hat ein schönes Ansehen, ist aber hauptsächlich für die Oeconomie. Seine Gestalt ist abgestumpft spitzig, von 2 Zoll Höhe und 2 Zoll 4 Linien Breite. Die Blume sitzt in einer kleinen mit zarten Fältchen umgebenen flachen Vertiefung, der Stiel aber steckt in einer engen Vertiefung. Die Schale ist in der Zeitigung weißgelb, auf der Sonnenseite hellroth, und mit mehr oder weniger dunkelrothen Streifen besetzt, die aber nur sehr kurz sind. Das Fleisch ist weiß, und unter der Schale etwas röthlich. Das Kernhaus ist groß. Das Fleisch zart und milde, der Saft ziemlich stark und sehr angenehm säuerlich. Er zeitigt im December und dauert bis April; im Januar und Februar ist sein Geschmack am besten. — Der Baum ist von mittlerer Stärke; die Sommertriebe lang und dünne; die Krone sehr zertheilt. Das Blatt ist ziemlich rund, scharf gezahnt und hellgrün. Der Baum ist übrigens sehr tragbar, und fast alle Jahre, selbst im hohen Alter, zeigt er noch seine Bereitwilligkeit zum Tragen.

Der Polsapfel. — (Manger.) — Ein bis mitten in den Winter daurender Wirthschaftsapfel, der auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern blässer gestreift ist. Er ist unten dick und gehet oben spitz zu. Sein Fleisch ist zart und milde, voll säuerlichen Saft und angenehmen Geschmack. — Man hat auch einen weißen Polsapfel, der kleiner ist, und dessen Schale aus dem Grünen ins Weißliche spielt.

Polsterapfel, s. Sommercousinett.

Der Pomeranzenapfel. — (Diel.) — Ein schöner großer Apfel, dessen Form oft sehr platt ist,

ist, meistens schön regelmäßig, und nur die großen Früchte sind gerne auf der einen Seite etwas niedriger, als auf der andern. Solche Früchte sind $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Ist die Frucht aber sehr klein, so hat sie an Form und Farbe vom Baum etwas Aehnliches mit einem recht zeitigen Borsdörfer. Die flache, meist geschlossene Blume steht in einer seichten Einsenkung, auf deren Höhe sich seine Rippen bilden, die bey vollkommenen Früchten auch merklich etwas breit über den Apfel hinlaufen. Der Stiel ist oft sehr kurz, geht nie über den Apfel heraus, und steht in einer engen, etwas rostfarbigen Höhle. Die zarte Schale ist sehr schön gelb, so im Liegen recht goldgelb wird, wobey sich die Schale nie fettig anfühlen läßt. Auf der Sonnenseite ist oft die halbe Seite der Frucht schön carmosinroth verwaschen, welches sich allmählich in die Schattenseite verliert, und gar nichts streifenartiges an sich hat. Bey wenig besonnten Aepfeln ist die Röthe blässer, und oft nur punctirt, oder wie geflammt röthlich angelaufen. Die Schale ist mit wenigen, feinen grauen Puncten besetzt, hat aber öfters schwarzbräunliche Rostflecken, ja recht besonnte Früchte sogar etwas von einem gelbgrauen rostigen Anflug. Die Frucht welkt nicht und riecht etwas fein violenartig. Das Fleisch riecht völlig wie Borsdörfer, ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, fest, voll Saft, der sich selbst im Frühjahr noch nicht verliert, und von einem angenehmen renettenartigen, dem Borsdörfer sehr ähnlichen Geschmack, nur etwas fein herber. Das Kernhaus ist bey großen Früchten sehr geräumig, jede Kammer ist aber geschlossen, und enthalten große und vollkommene Kerne. — Der Baum wird ungemein groß, hoch, sehr alt, bleibt gesund, und kommt in rauen Gegenden, und schlechtem steinigten Boden, der nur nicht naß ist, gut fort. Er macht viel feines Holz und ist sehr fruchtbar. Die Triebe sind braunroth, schlank, stark, und fein punctirt, und auf der einen Seite mit einem Silberhäutchen überzogen. Die Augen stehen weitläuftig, sind sehr klein, herzförmig, fest aufliegend, und weiß wolligt. Die Augenträger sind platt. Das Blatt ist sehr groß, eyförmig oval, oft über 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, sehr scharf und tief gezahnt. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und dünne. Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber bis in den Sommer, und verdient angepflanzt zu werden. — Vom zweyten Rang.

Der Postapfel. — (Diel.) — Ein sehr schöner großer wirthschaftlicher Herbstapfel, kugelförmig, von $3\frac{1}{2}$ Zoll Breite und $3\frac{1}{4}$ Zoll Höhe, gelb, auf der ganzen Sonnenseite mit einem hellen Blutroth verwaschen. Die Puncte sind sehr fein, im Roth weißgrau und in der Grundfarbe grünlich. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, mit einer großen grünen Ader um das Kernhaus. Es ist locker, etwas grob körnigt, nicht sehr saftvoll, und von einem feinen, reinen weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wird sehr groß, gesund und stark, und ist dabey sehr fruchtbar. Seine Aeste bilden eine schöne breitgewölbte Krone. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe rundherum glänzend bräunlich roth, mit ganz feiner Wolle bekleidet, und mit ziemlich vielen weißen, feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, eyförmig, unten nur wenig wolligt, grasgrün. Die Augen sind etwas dickbauchigt, abgerieben roth, und sitzen auf schön vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im October, und hält sich bis zu Ende des Jahres, wird aber alsdann gerne melbigt.

Der Winterpostoph. Postophe d'hyver. — (Du Hamel Manger. Handb.) — Ein recht guter ansehnlicher großer Apfel, dicker, als hoch, mit fünf starken Rippen umgeben, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{3}$ Zoll hoch. Seine Blume ist klein, und stehet in einer ziemlich weiten Vertiefung und in Höckern. Sein Stiel ist kurz und dünne, in einer tiefen engen und glatten Aushöhlung. Er ist sehr glatt und glänzend, größtentheils dunkel kirschroth, und auf der Schattenseite hellroth. Sein Fleisch ist gelblich und fest, und hat einen erhabenen feinen säuerlichen Saft. Die Kerne sind in ihren engen Fächern meist taub. Er hält sich bis in den May, auch noch länger. — Der Baum treibt mittelmäßig lange und dicke Sommerschosse, die ins dunkle Violet fallen, mit dicker Wolle umgeben. Die Augen sind breit und stumpf; die Augenträger breit und die Blätter groß, oval, dunkelgrün und unten weißlich.

Der Sommerpostoph. Postophe d'été. — (Du Hamel Manger. Handb.) — Dieser ist ein wenig kleiner, und ganz calvillenartig. Seine Blume ist in einer ziemlich großen Aushölung, so wie der lange am Ende dicke Stiel. Seine Schale ist heller roth, als die vom rothen Calvil. Sein Fleisch körnig, unter der Schale ein wenig roth, wenn der Baum etwas älter wird. Sein Saft und Geschmack gleicht den Calvillen. Das Kernhaus hat gemeiniglich nur vier Samenfächer. Seine Reifzeit ist Ende August.

Der Prälatenapfel. — (Diel.) — Ein sehr großer schätzbarer Apfel für die Wirthschaft, der mit dem Magtapfel ziemlich viel Aehnlichkeit hat. Seine Form ist bald platt, bald flachrund zugespitzt, $3\frac{3}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Blume steht in einer weiten tiefen Einsenkung, die mit feinen Rippen umgeben ist, wovon mehrere über die Frucht hinlaufen. Der sehr kurze Stiel sitzt in einer geräumigen Vertiefung, die mit starkem Rost ausgefuttert ist. Die Schale ist am Baum gelblich grün, und wird im Liegen zitronengelb. Die Sonnenseite ist auf der ganzen halben Seite hell carmosinroth gestreift. Statt der Puncte findet man viele blaßgelbe Fleckchen in der Schale. Das Fleisch

ist schön weiß, etwas locker, weich, markigt, sehr saftig, und von einem recht angenehmen, erquickenden, weinsäuerlichen Geschmack. — Der **Baum** wächst sehr lebhaft, und hat das Characteristische, daß sich seine Zweige sehr horizontal legen, und selbst gerne hängen, daß er daher eine flachliegende Krone macht. Er wird sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, lang, schwärzlich braun von Farbe, mit einer sehr dünnen Wolle bekleidet, und mit sehr wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, fast rund, eben so abgerundet nach vornen, als nach dem Stiel, mit einer schmalen kurzen Spitze, und ohne diese 4 Zoll lang und 3½ Zoll breit, unten stark wolligt, dunkelgrün von Farbe, und bogenförmig gezahnt. Die Augen sind klein, fest anliegend, und die Augenträger stark vorstehend; zeitigt Ende October, und hält sich bis in den Winter. — Vom **zweyten** Rang.

**Herbstpräsent**, s. **Rother Herbstcalvill**.

**Der Prinzessinapfel.** Pomme de Princesse. — (Knoop, Princes-Appel. Manger. Handb. Diel. T. O. G.) — Ein schöner ansehnlich großer, wundersam tragbarer, schätzbarer **Winterapfel** für die **Wirthschaft**, und selbst von der **Tafel** nicht auszuschließen. Seine Form ist gerne unregelmäßig, und man könnte Stükke für die vier Ordnungen der Streiflinge fast von jedem Dutzend wählen. Die mehresten sind aber gegen die Blume spitz zulaufend, und sind dann länglich spitz. Die gewöhnliche Breite 2¾ Zoll und die Höhe nicht viel weniger, oder oft eben so viel. Die Blume steht meistens in einer unebenen, bald flachen, bald in einer etwas ansehnlichen Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist, wovon man aber am Apfel keine wahren Rippen wahrnimmt, obgleich derselbe häufig wegen breiten Erhabenheiten keine runde Form hat. Der Stiel ist oft sehr kurz, oft einen halben Zoll lang, und steht bald in einer flachen, bald in einer etwas vertieften Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist blaßgelb, das im Liegen schön zitronengelb wird, und sich wie fettig anfühlt. Die Sonnenseite ist sehr stark mit ziemlich breiten unregelmäßigen dunklen Carmosinstreifen besetzt, und zwischen durch eben so punctirt. Die Schattenseite aber ist entweder rein gelb, oder hat hin und wieder solche blaßrothe Stücke von Streifen, wie die wenig besonnten Früchte auch nur auf der Sonnenseite allein haben. Characteristisch bey diesem Apfel ist aber, daß es wohl keine Frucht davon giebt, die nicht mehr, oder weniger feine Rostanflüge hätte, die sich mehrentheils in allerhand Figuren und feinen Zügen darstellen, wobey man auch noch wenige, aber wahre graue Puncte bemerkt. Das Fleisch ist gelblich, fein, ziemlich saftig, und von einem angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. — Der **Baum** wächst munter, wird nur mittelmäßig groß, macht gerne hängendes Holz, das außerordentlich frühzeitig, oft schon im dritten Jahr Früchte bringet, und vieles Fruchtholz ansetzt, wodurch dieser Baum außerordentlich tragbar wird. Die Sommertriebe sind stark, stämmig, glänzend braunroth, sehr gedrängt mit Augen besetzt, und diese sind sehr stark, bauchig, wie aufgequollen, dunkelcarmosin von Farbe, und stehen auf flachen Augenträgern. Die Fruchtaugen haben die nehmliche Farbe. Das Blatt ist groß, sehr schön grün, flattert sehr im Wind, und ist nicht scharf gezahnt. Der Blattstiel ist 1½ bis 1¾ Zoll lang, und wird im Herbst bey noch grünem Laub, mit allen seinen Rippen, von der schönsten Carmosinfarbe. Die Frucht zeitigt Ende November, und hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber gerne, wenn er zu früh abgenommen wird. Vom **zweyten** Rang, und eine für die Wirthschaft sehr empfehlungswürdige Frucht.

**Der süße Prinzessinapfel.** Soete Princes-Appel. Soete Noblesse. — (Knoop. Manger.) — Dieser gemeine **Kochapfel** hat eben die Größe, Gestalt und Farbe, wie der Vorige; aber ein süßes Fleisch und faden Geschmack.

**Der edle Prinzessinapfel.** Princesse noble. Franche-noble. Pomme noblesse. — (Knoop. Hirschfeld. Manger. Handb. Diel.) — Ein mittelmäßig großer vortreflicher holländischer **Tafelapfel**, 2¾ Zoll dick und 2¾ Zoll hoch, der bald vom Baum eßbar ist, und sich doch bis in den Winter hält. Seine Form ist stets länglicht, fast walzenförmig. Die eine Seite der Frucht ist fast immer niedriger, als die andere. Die Die Blume steht in einer weiten flachen Einsenkung, und ist mit vielen feinen Falten umgeben. Der starke Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist anfänglich hellgrünlich gelb, das aber bald im Liegen schön zitronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit schmalen carmosinrothen Streifen besetzt, und dazwischen leicht punctirt, und hat mehrere ziemlich große, schwarz bräunliche Rostflecken. Die Frucht riecht violenartig, und das Fleisch eben so. Es ist gelblich weiß, weich, saftig, fein, und von einem zuckerartigen Geschmack, der fast keine Säure verräth, und einen Parfüm von Alant hat. — Der **Baum** wird nur mittelmäßig groß, aber sehr fruchtbar, und bildet keine schöne Krone. Die Sommertriebe sind fein und nicht sehr lang. Ihre Farbe macht sie kenntlich. Diese ist hellziegelröthlich rund herum, mit vieler weißer Wolle bekleidet, abgerieben schön glänzend, und dabey mit häufigen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein und elliptisch von Form, nämlich so abnehmend nach dem Stiel, als nach vornen. Es ist 3 bis 3½ Zoll lang und 2 Zoll breit, unten sehr fein weiß wolligt, hellgrün, und am Rande mit feinen spitzen Zähnen besetzt. Die Augen sind schön, und die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt bey uns schon in der Mitte October, ist also sehr bald vom Baum eßbar, und hält

sich

sich doch bis an den Winter. — Vom ersten Rang.

Der französische edle Prinzessinapfel. La Princesse noble. — (Catal. des Chartreux. Diel.) — Eine schöne mittelmäßig große Frucht, die sich sowohl für die Tafel, als Küche, und besonders auch durch ihre lange Haltbarkeit empfiehlt. Ihre Form ist platt, 3 Zoll breit, 2 Zoll hoch. Die kleine Blume steht in einer geräumigen, bald flachen, bald ansehnlich tiefen Einsenkung, in ganz feinen Falten. Der Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt in einer engen nicht tiefen Höhle. Die Schale ist bey der Zeitigung hellgelb, die ganze Sonnenseite aber mit einem sehr schönen dunklen Carmosinroth oft stark verwaschen, man sieht noch deutlich dunkelröthere feine Streifen. Die Puncte sind gelbliche Fleckchen. Oefters hat die Schale schwarzbräunliche Rostflecken, auch manchmal kleine Warzen. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, fest, saftig, angenehm süßlich riechend, und von einem gewürzhaften zuckerartigen Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft und macht feines Holz. Die Aeste stehen stark ab, und hängen sich gerne. Er trägt bald und jährlich Früchte. Die Sommertriebe sind lang und fein, rund herum schön bräunlich roth, mit sehr feiner leicht abzuwischender Wolle bekleidet, und mit vielen, theils länglichen, theils runden, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist sehr groß, eyförmig, mit einer kurzen Spitze, blaß von Farbe, unten sehr wenig wolligt, und auf dem Rande scharf gezahnt. Die Augen sind klein, etwas dick, herzförmig, braunroth, und stehen auf schönen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis zum nächsten Sommer, vielleicht länger. — Vom ersten Rang.

Der Probstapfel. — (Handb. Vertr.) — Er ist in Franken häufig, und ein großer nützlicher Wirthschaftsapfel, auch zum frischen Genuß nicht zu verachten. Seine Gestalt ist fast walzenförmig, dick und mit Rippen umgeben. Die Grundfarbe ist gelb, aber ganz mit rothen breiten und schmalen Streifen umgeben, zumal auf der Sonnenseite stark roth. Sein Fleisch ist weiß, hat einen weinigsüßen Saft und guten Geschmack, ohne sonderlichen Parfüm. Er zeitigt im October, und hält sich tief in den Winter. — Der Baum macht ein großes Gewächs, und belaubt sich sehr stark und dichte. Seine Sommertriebe sind stark, bräunlich roth auf der Sonnenseite, und grün auf der andern; mit rothgelben länglichen Puncten nicht häufig bestreuet, aber mit starker Wolle besetzt. Die Augen sind stark, wollig, weiß, und haben hohe Augenträger. Die Blätter sind groß, lang, schön grasgrün, glänzend, scharf gezahnt, unten wollig, wie auch der Blattstiel und die Rippen.

Pomme quarrée. — (Manger.) — Ein ziemlich großer Winterapfel, von platter Form, mit mehrern hohen Rippen, davon sich gewöhnlich oben um die Blume vier große auszeichnen, und ihn allda gleichsam viereckig machen. Seine Schale ist gelb, mit braunen Puncten umgeben. Das Fleisch ist säuerlich süß und wohlschmeckend, hat auch einen guten Geruch; jedoch ist er nur unter das Wirthschaftsobst zu zählen.

Französischer Quittenapfel, s. Weißer Wintercalvil.

Der Sommerquittenapfel. Quince-Appel. — (Miller. Handb.) — Ein nicht großer englischer Sommerapfel, der auf drey Wochen vortreflich ist. Seine Form ist platt, 2 Zoll breit und 1½ Zoll hoch. Sein Stiel stehet, wie bey der Quitte, fast ganz flach. Seine Schale ist auf einer Seite gelb, und auf der andern röthlich, und sein Fleisch hat einen besonders guten Geruch und Geschmack. Er reift im September. — Der Baum hat auch etwas Zwergartiges von der Quitte, und bleibt klein, daher er an das Spalier sich gut schickt.

Der Winterquittenapfel. — (Handb.) — Ein schätzbarer Apfel, der dem weißen Calvil viel gleicht, aber er ist etwas platter, und hat keine so erhabenen Rippen. Seine gelbe Schale ist mit kleinen weißen Puncten besetzt. Sein Fleisch ist treflich, und hat viel Geschmack von einer Quitte, eßbar von Anfang November bis Ende December. — Der Baum hat rothbraune wollige Sommertriebe, stark mit weißen Puncten besetzt; kleine stumpfe, stark aufliegende Augen, die mit Wolle ganz bedeckt sind, und Afterblättchen neben sich haben. Das Blatt ist eyförmig, die Spitze abgerechnet, mattgrün, und grob gezahnt.

Der saure Rabau. — (Diel. Knoop nennt ihn Grauwe Rabauw. Er wird aber sehr häufig die graue französische Renette, der graue Rabau genennt. Er heißt auch P. de Rateau. S. Manger.) — Ein kleiner bloß wirthschaftlicher Apfel, von einer außerordentlichen Fruchtbarkeit. Er bekommt die Größe eines starken Borsdörfers, lauft aber noch etwas abnehmender gegen die Blume hin. Die gewöhnliche Größe, wenn der Baum nicht gar zu voll hängt, ist in der Breite stark 2½ Zoll, und dann ist er 2 Zoll hoch. Trägt der Baum zu viel, so sind die Durchmesser einen Viertelszoll kleiner. Die geschlossene lange, schön grün bleibende Blume steht in einer seichten kleinen Einsenkung, die gewöhnlich mit feinen Rippen besetzt ist, und von denen manche rippenartig über die ganze Frucht hinlaufen. Der starke, meistens sehr fleischige Stiel steht bald in einer engen und tiefen, bald seichten weitgeschweiften Höhle, und ist ¾ bis 1 Zoll lang, dann aber nicht fleischig, sondern nur stark. Die bey dieser Frucht nur durchschimmernde Grundfarbe ist Anfangs gelbgrün, wird aber im Liegen goldartig. Ueber und über ist dabey die Schale mit einem feinen, doch rau anzufühlenden Rost überzogen, dessen Farbe, wie die Grundfarbe, erst graulich grün, nachher

nachher aber hell zimmetfarb wird. In diesem Rost bemerkt man, doch nicht bey allen Früchten, mehrere schöne weißgraue Puncte. Einen Anflug von Röthe hat diese Frucht nie. Das Fleisch ist sehr weiß, sehr fein, fest, voll Saft, und von einem reinen, scharfen, weinsauren Geschmack, der erst mit der völligen Zeitigung sanfter wird. — Der Baum wird groß, gesund und ganz außerordentlich fruchtbar. Bäume von mittler Größe haben oft dreyßig Körbe voll. Er belaubt sich schön und sehr stark, und sitzt gedrängt voll Fruchtholz. Er geht schön in die Höhe und macht eine gewölbte Krone. Die Triebe sind schlank, braunroth, nicht häufig und fein punctirt, auch nur wenig wolligt. Das Blatt ist klein, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, oval, mit einer langen Spitze. Es ist unten wenig wolligt, grob, und bogenförmig gezahnt. Der dünne Blattstiel ist 1 Zoll lang. Diese Frucht reift im December, und hält sich sehr lange, muß aber sehr lange am Baum hängen, sonst welkt sie. Zu Wein und Essig ist sie vorzüglich gut.

Süßer gestreifter Sommerraban. De gestreepte zoete Zomer-Rabauw, De Bloem zoete Rabauw. — (Diel.) — Ein mittelmäßig großer, gewürzhafter, zuckersüßer Sommerapfel, der zu Compoten vortreflich ist, von platter Form, 2¼ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer ebenen, schüsselförmigen Vertiefung, wie auch der Stiel, der in einer tiefen Höhle, mit Rost bekleidet, sitzt. Die Schale ist am Baum mit einem starken bläulichten Duft belaufen, und strohgelb, mit grünlich vermischt, die Sonnenseite ist trübroth, mit nicht häufigen kurz abgesetzten Streifen besetzt und dazwischen punctirt. Die Puncte sind häufig, im Rothen gelblich, im Gelben hellgrau. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, etwas locker, saftvoll, und von einem durchaus süßen, etwas rosen- oder zimmetartigen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, auf der Sonnenseite bräunlich roth, auf der Gegenseite schön dunkelroth mit feiner Wolle bekleidet, und wenig punctirt. Das Blatt ist fast klein, von hellgrüner Farbe, auf dem Rande ist es spitz gezahnt. Die Augen sind klein, herzförmig, liegen fest an, und stehen auf kleinen, stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt Anfangs, oder im halben September, und hält sich, wenn sie gut aufbewahrt wird, einige Monate, dann welkt sie und wird fade.

Weißer Sommerraban, Blumensaurer Blanke Rabauw. Bloem-Suur. — (Knoop. Handb. T. O. G. Diel.) — Ein sehr schöner, mittelmäßig großer treflicher Sommerapfel. Seine Form ist meistens platt, doch die Wölbung nach der Blume stets kleiner, als die nach dem Stiel, ja zuweilen läuft er nach der Blume etwas stumpf zugespitzt aus, so, daß die Frucht fast ein etwas längliches Ansehen bekommt. Die Rundung des Apfels ist fast nie vollkommen, sondern durch rippenartige Erhöhungen über die Frucht hin etwas schief. Die grüne weißwolligte Blume steht mehrentheils in einer seichten, nicht geräumigen Einsenkung, in der sich die Kelchröhre tief nach dem Kernhaus herab zieht. In der Einsenkung sieht man oft feine Falten, die sich aber zu keinen Rippen erhöhen; sondern erst an der Rundung der Frucht entstehen rippenartige Erhabenheiten, die die Form derselben sehr veränderlich machen. Der Apfel sitzt fest auf, daher ist der Stiel sehr kurz, und steht in einer nicht tiefen, bald glatten, bald fein rostfärbigen Hehle. Manchmal haben einzelne Früchte auch einen dünnen ziemlich langen Stiel. Die sehr feine taffetartige Schale ist am Baum ganz blaßgrün, oder schön strohweiß mit durchschimmerndem hellen Grün. Die Sonnenseite hingegen ist sanft mit blaßrothen kurz abgesetzten Streifen besetzt, und auf dieser Seite wird die Grundfarbe im Liegen etwas gelb. Früchte im Schatten haben gar keine Streifen, und sind bloß strohgelb. Wahre Puncte, oder sonstige Abzeichen findet man fast nicht, wohl aber viele feine Flecken, die in der feinen Schale stecken. Das Fleisch ist schön weiß, locker, leicht, sehr weich, voll Saft, und von einer angenehmen fein gewürzhaften versüßten Weinsäure, die sich im Liegen aber sehr verliert. — Der Baum trägt seine Früchte in Büscheln. Er wächst langsam, macht aber doch in den ersten Jahren ziemlich lange schlanke Triebe. Die Sommertriebe sind mit feiner Wolle ganz besetzt, und nur selten findet man einige Puncte. Das Blatt ist klein, länglich herzförmig, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, unten feinwolligt, grob geadert, dunkelgrün von Farbe, und am Rande bogigt stumpf gezahnt. Der Blattstiel ist stark, keinen Zoll lang, und hat wenige und sehr kleine Afterblätter. Die Augen sind lang, dick, bauchicht, die Augenträger breit, und stehen wenig vor. Die Frucht zeitigt im halben August oder Anfangs September, ist eßbar vom Baum, und hält sich acht bis zehn Wochen, wo sie stippicht wird.

Der Rambouillet. Rambouillet. — (Zink.) — Ein großer platter, nach der Blume spitz zulaufender Winterapfel, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, weiß, und roth gestreift, von mildem weinsäuerlichen Fleisch, das einen angenehmen Geschmack hat. Er reift im November und December und wird bald mehlig nach seinem Reifpunct. — Vom zweyten Rang.

Rambour franc. — (Du Hamel) — Ein guter Herbstkochapfel, der sehr groß und von platter Form ist, zumal unten bey dem Stiel, da er 3 Zoll breit ist. Seine Höhe mißt 2½ Zoll. Die große Blume ist mit starken Rippen umgeben, die die Frucht umziehen und sie oft

sehr

sehr ungleich machen. Der Stiel ist kurz und stehet in einer engen und tiefen Aushölung. Die Schale ist auf der Sonnenseite weißlich und roth gestreift, auf der andern hellgelb. Das Fleisch ist etwas grob und locker, kocht sich aber sehr zart und markig, hat einen säuerlichen Saft, der sich durchs Feuer sehr angenehm macht. Er zeitigt gegen Mitte des September und ist brauchbar bis Anfang November. — Der Baum wird groß und sehr fruchtbar. Seine Sommertriebe sind lang und stark, violet braunroth, mit starker Wolle und kleinen Puncten besetzt. Die Augen sind groß und kurz, die Augenträger breit und gerippt, die Blätter groß, dunkelgrün, unten sehr wollig, fein und tief gezahnt.

Der große Rambur, der Pfundapfel. Le Rambour gros. — (Zink. Handb. Diel.) — Ein sehr großer und unstreitig einer der größten gewöhnlichen Aepfel, welcher für die Wirthschaft alle Achtung verdient. Seine Form ist platt aussehend und stumpf zugespitzt, unregelmäßig in seiner Rundung, und auf der einen Seite fast immer niedriger. Eine vollkommene Frucht ist stark, 4 Zoll breit, und doch nur 3¼ Zoll hoch. Die langspitzige Blume steht in einer schönen schüsselförmigen Einsenkung, an deren Rande sich sanfte Rippen erheben, die breit gewölbt über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der starke Stiel steht der Frucht gleich und sitzt in einer sehr weiten tiefen Höhle. Die Schale ist Anfangs hellgrünlich gelb, wird aber im Liegen dunklergelb, bisweilen hat die Sonnenseite einen leichten Anflug von sanfter Röthe. Ueber die ganze Schale sieht man ziemlich viele feine hellgraue Puncte. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, grobkörnigt, voll Saft und von einem recht angenehmen weinsäuerlichen Geschmack, doch ohne Gewürz. — Der Baum wird sehr groß und stark. Er übertrift in seiner Jugend die mehresten andern an schnellem Wuchs. Er ist dabey fruchtbar und wölbt sich zu einer prachtvollen Krone. Die Sommertriebe sind schön glänzend braunroth, mit vieler schmutziger Wolle und nur wenigen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, sehr langoval mit einer kurzen scharfen Spitze, 5 Zoll lang und nur 2¾ Zoll breit. Es läuft spitzer nach dem Stiel, als nach vornen, und nur die Blätter am oberen Theil des Sommertriebes sind rundoval. Das Gewebe ist stark, unten fein wolligt, etwas grob geadert, dunkelgrün von Farbe, und am Rande nicht tief und sehr scharf gezahnt. Die Augen sind schön, dick, herzförmig und stehen auf breiten platten Augenträgern. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis ins Frühjahr.

Lothringer Rambur, s. Weißer Sommerrambur.

Der Rambur von Orleans, der rothe Lederapfel. Rambour d'Orleans. — (Zink.) — Ein früher Herbstapfel, 2½ Zoll breit und 2⅓ Zoll hoch, von rother Schale und mildem Fleisch, das einen guten Geschmack hat; zeitigt Ende September und wird nach vier bis fünf Wochen mehlig. — Der Baum gleicht in Wuchs, Laub rc. dem weißen Sommerrambur.

Rother Sommerrambur. Rambour rouge d'été. — (Merlet. Diel. Handb. Beytr.) — Ein lachend schöner vortreflicher, sehr großer Herbstapfel für die Tafel, und noch schätzbarer für die Küche. In seiner Form neigt er sich zu einer etwas länglich geschobenen; doch ist sie immer platt. Die Blume bleibt gewöhnlich lange grün, ist fein weißwolligt, und steht in einer nicht tiefen, oft ziemlich flachen Einsenkung, die nicht geräumig, und mit vielen feinen Rippen besetzt ist, die aber über die Frucht breitkantig, doch sehr sichtbar bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der oft sehr kurze, doch auch manchmal der Stielwölbung gleichstehende Stiel, sitzt in einer weiten geräumigen Höhle, die mit Rost ausgefüttert ist, unter dem eine grüne Farbe hindurch schimmert. Die Schale ist am Baum mit blauem Duft belaufen. Ihre Grundfarbe ist ein etwas unansehnliches grünes Gelb, die Sonnenseite ist von der Blume bis zum Stiel, mit dem dunkelsten schönsten Carmosin verwaschen. In dieser schönsten Blutfarbe sieht man schön vertheilte starke Puncte, die auf der Schattenseite feiner und oft undeutlich werden. Die Frucht riecht angenehm violenartig. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, fein, locker, markigt, saftig und von einem angenehmen süß weinsäuerlichem Geschmack, der etwas Rosen- oder Violenartiges hat. Das Kernhaus ist geschlossen, doch oft auch offen, jede Kammer geräumig und groß, enthalten aber wenig und meistens taube Kerne. — Der Baum wächst munter und stark, läßt aber gerne die Zweige hängen. Die Sommertriebe sind sehr dunkel braunroth, mit schöner weißer Wolle besetzt, auf der Sonnenseite mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, und nur sehr wenig und sehr fein punctirt. Das Blatt ist rundoval, am Stiel abgestumpft, vornen stumpf mit einer schönen kurzen Spitze ablaufend, 3 Zoll lang, 2¼ breit, hellgrün, unten wolligt, und die Zahnung schön und scharf. Der Blattstiel ist dünne, keinen Zoll lang, und hat feine schöne Afterblättchens. Das Auge ist schön, nicht groß, und die Augenträger wenig vorstehend. Diese schöne Frucht zeitigt im September, ist vom Baum eßbar, und hält sich sechs bis acht Wochen, wie der Lothringer Rambur. — Vom ersten Rang.

Der weiße Sommerrambur, der Lothringer Rambur, auch rothgestreifter Pfundapfel. Vom gemeinen Mann der große Kornapfel genannt. Rambour blanc. — (Du Hamel. Zink. Charmant blanc. Handb.

T. O. G. Diel.) — Ein sehr großer plattrunder wirthschaftlicher Sommer- und Herbstapfel, von 3 Zoll 9 Linien breit und 2 Zoll 9 Linien hoch, und wird oft gegen 30 Loth schwer. Seine Form ist platt, und auf der einen Hälfte ist der Apfel fast immer niedriger. In der Mitte ist er am breitesten und rundet sich von da gegen den Stiel zu. Dieser ist kurz, dick und steht in einer platten Vertiefung. Gegen die Blume ist er auch etwas platt zugewölbt, da selbige in einer flachen Vertiefung steht. Die Oefnung derselben ist mit dem Stern bedeckt, doch von innen geräumlich, tief und groß. Auf dem Grunde oder innern Wand derselben stehen noch viele dürre Staubfäden, und um sich her hat sie einige kurze und dicke Falten. Im Umkreis seiner Peripherie sind einige Erhöhungen, die nur bisweilen erhabene Rippen heißen können, und meist nur merklich sind, jedoch bis zum Stiel gehen. Die Schale ist glatt, bisweilen fettig, in der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite mit starken und auch zärtern Strichen und Flammen geröthet, die sich bisweilen in sehr zarten Puncten verlieren, und ein schönes Farbenspiel machen. Das Fleisch ist sehr weiß und zart, und locker wie Schnee. Von Geschmack ist sein Saft säuerlich anziehend und zum frischen Genuß eben nicht zu empfehlen. Am besten braucht man ihn zu Compots oder Aepfelbrey, zu Muse oder Wellen und auf diese Weise thut er der Wirthschaft gute Dienste. Er wird schon Anfang Septembers reif und passirt im November. — Der Baum ist ziemlich stark, wird alt und ist sehr tragbar. Er liefert fast alle Jahre seine Früchte. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, und braunroth getüpfelt. Das Blatt ist dunkelgrün, ziemlich groß und länglich, und rundet sich unten am Stiele eben so breit zu, wie oben an der scharfen Spitze. Es ist groß und scharf gezahnt.

Der Winterrambur. Le Rambour d'hyver. — (Du Hamel. Handb. Diel.) — Eine sehr schöne, große und für die Küche sehr schätzbare Winterfrucht, in ihrer Form etwas wandelbar. In der wahren Form sieht der Apfel platt und ist 4 Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Blume steht in einer schönen tiefen Einsenkung, aus der sich feine Rippen erheben, die sanft über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist meistens ein bloßer Fleischbutz, manchmal aber doch auch ½ Zoll lang und steht in einer geräumigen tiefen Höhle. Die Schale ist anfänglich gelblich hellgrün, bey der vollen Zeitigung aber schön zitronengelb. Die Sonnenseite ist mit abgesetzten Carmosinstreifen besetzt und zwischen diesen ist die Schale noch schön punctirt. Die Puncte im Gelben stehen weitläuftig und sind braun. Das Fleisch ist weiß, anfänglich ins Grüne spielend, nachher gelblich, sehr voll Saft, fest, etwas grobkörnigt, und von einem angenehmen süß weinsäuerlichen Geschmack, der dem Pfundapfel ähnlich ist. — Der Baum wird groß und fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark und lang, mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, von Farbe auf der einen Seite braun, auf der Schattenseite olivengrün, und dabey fein wolligt. Puncte findet man an denselben sehr wenige und diese sind am Anfang des Triebes stark. Das Blatt ist groß, länglicht oval, 4½ bis 5 Zoll lang und 3 Zoll breit. Es läuft meistens spitzig nach dem Stiel, ist aber auch manchmal abgestumpft. Sein Gewebe ist dünne, unten wenig wolligt, fein geadert, fast glatt, von Farbe hellgrün, und am Rande fein und scharf gezahnt. Die Augen sind schön, etwas bauchicht und braunroth von Farbe. Sie liegen fest an, und stehen auf platten Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der saure Winterrambur. Rambour aigre. — (Merlet. Diel.) — Ein sehr großer, für die Wirthschaft vortreflicher Winterapfel, und zum Cyder sehr schätzbar; hat stets eine breite platte Form, doch so, daß manche auch etwas platt zugespitzt gegen die Blume verlaufen. In seiner Vollkommenheit ist der größte Durchmesser 4 Zoll und die Höhe 3 Zoll. Die Blume steht in einer nicht tiefen und oft nicht geräumigen Einsenkung, die mehrentheils mit starken, flachen Rippen umgeben ist, und welche sehr breit und erhaben über die Frucht bis in die Stielhöhle hinziehen. Der sehr kurze dicke Stiel, der selten über die Frucht hervorragt, steht in einer tiefen Höhle, welche oft rau rostfarbig ist. Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich weißgelb, wird aber im Liegen schönes Gelb. Die besonnten Früchte sind manchmal mit einem dünnen Erdroth angelaufen, und nie gestreift. Bey minder besonnten Früchten sind die Puncte nur mit blauröthlichen Kreisen umgeben. Die Schale ist ziemlich häufig fein punctirt, die im Schatten bräunlich, im Rothen aber weißgrau sind, und haben allermeist braune Rostflecken. Das Fleisch ist weißgelblich, etwas grobkörnigt, markigt, locker, saftig, und von einer reinen angenehmen Weinsäure. Das Kernhaus ist groß, ziemlich offen, oft calvilartig, und enthält nicht viele vollkommene Kerne. — Der Baum wird groß, stark und gesund. Er belaubt sich sehr schön und dicht, setzt vieles Fruchtholz an, und trägt fast jährlich und reichlich. Seine Zweige gehen in stark abstehenden Winkeln in die Luft und werden sehr stark. Die Sommertriebe sind stark und lang, dunkelbraun, schmutzig grün auf der Gegenseite, mit schmutziger Wolle bekleidet, und sehr wenig punctirt. Das Blatt ist sehr groß, langoval, oft 6 Zoll lang, und 3 Zoll breit. Er läuft nach dem Stiel häufiger abgestumpft, als etwas spitz. Die Zahnung ist unregelmäßig. Das Auge ist nicht groß, doch schön vollkommen, herzförmig, platt, fest aufliegend, wolligt, und die Augenträger sind platt und

und breit. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie zum Dämpfen noch vortreflich ist.

Rammerapfel, s. Lanchsapfel.

Rasselapfel, s. Schlotterapfel.

Pomme de Rateau, s. Saure Raban.

Die Accordrenette, die übereinstimmende Renette. Reinette d'Accord. — (Handb.) — Ein mittelmäßig großer schöner und guter Apfel, platt und gegen die Blume spitz zulaufend. Seine Schale ist gelb, und auf der Sonnenseite schön roth angelaufen. Sein Fleisch ist zart, fest, von edlem Saft und köstlichen Geschmack. Seine Haltbarkeit gehet bis in Jul. — Der Baum macht mittelmäßig fein Holz und ist sehr fruchtbar, wechselt nicht im Tragen, sondern bringt fast alle Jahr Früchte, wenn auch die Witterung ungünstig ist.

Die Renette von Aizerna. Renet van Aizerna oder Aizema. — (Knoop. Handb.) — Ein mittelmäßig großer, goldgelber, guter Apfel vom ersten Rang. Er ist fast rund, von Gestalt eines der größten Borsdörfer, 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, auf der Sonnenseite dem Goldpepping ähnlich, mit braunen Puncten und Strichen. Die Blume sitzt sehr flach in einigen kleinen Falten; der Stiel stehet gleichfalls flach und ist kurz und dick. Sein Fleisch ist gelblich, zart, aber fest, saftig, gut und von einem angenehmen, nicht sehr starken Parfüm, der der Rein. de Normandie gleicht. Reif im Januar und hält sich lange. — Der Baum macht einen schönen Wuchs, wird groß und ist sehr fruchtbar.

Die Renette von Auvergne. Reinette d'Auvergne. — (Handb. Beytr.) — Ist ein herrlicher Apfel so wohl von Geschmack, als auch von Dauer. Sein Ansehen ist zwar nicht sehr empfehlend. Seine Größe ist mittelmäßig, etwas hoher, als dick, an der Blume faltig und beulig, mit einem zarten, etwas länglichen Stiel. Die Schale ist weißgrünlich, glänzend, mit vielen rauen sternförmigen Puncten besetzt, die öfters ganz zusammenfließen; auf der Sonnenseite wird er öfters schmutzig roth. Sein Fleisch ist gelblich, zart, aber fest, sehr saftig, aber von einem delikaten säuerlich süßen Geschmack und gar vielem Gewurz. Seine lange Haltbarkeit erhöhet seinen Werth, und er gehört in den ersten Rang der Renetten.

Bauernrenette, s. Zwiebelapfel.

Die Bellfleurrenette, der lange Bellfleur. La Reinette Bellefleur. — (Knoop. Diel. Handb. Beytr.) — Ein feiner Süßapfel, von Form fast etwas walzenformig, jedoch etwas bauchicht, ja manche neigen sich zu einem etwas kugelförmigen Ansehen, 3 Zoll breit und eben so hoch oder nur etwas niedriger. Die Blume steht in einer etwas engen und tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen Rippen besetzt ist, und die auch über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist einen halben Zoll lang, und steht in einer engen, tiefen Höhle. Die Schale ist anfänglich gelblich grün und wird goldgelb. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem schönen Carmosinroth gezeichnet. Auf der Schattenseite vorzüglich sind große braune Puncte. Das Fleisch riecht fenchelartig, ist gelblich von Farbe, nicht saftreich, fein und von einem erhabenen zuckersüßen zimmetartigen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt aber seine Aeste gerne stark abstehend. Er setzt sehr frühzeitig kurzes Fruchtholz an, belaubt sich sehr schön, und wird recht fruchtbar. Die Sommertriebe sind lebhaft, stark und lang, rundherum röthlich braun von Farbe, auf der Sonnenseite mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, nach vornen mit fester feiner Wolle wie bestaubt besetzt, und nicht häufig und sehr fein punctirt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, oval, 3½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, blaßgrün, matt von Farbe, unten kaum etwas wolligt und nicht tief gezahnt. Die Augen sind klein, platt, fest anliegend, weißwolligt, und stehen auf schönen Augenträgern, die mit der mittlern Rippe stark und scharf vorstehen. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom ersten Rang.

Die englische Birnrenette. Pear-Renet. — (Handb. Diel.) — Sie ist mittelmäßig groß, wie ein starker Borsdörfer. Die Frucht läuft von der Mitte gegen die Blume ziemlich zugespitzt aus, und die Stielwölbung ist dagegen breit und platt. Die Breite beträgt selten 3 Zoll und die Höhe 2¼ bis 2½ Zoll. Die kleine Blume sitzt in einer nicht tiefen, jedoch geräumigen Einsenkung, aus der sich oft platte breite Erhabenheiten über die Frucht verbreiten. Der dünne Stiel ist stark einen halben Zoll lang, und steht in einer tiefen geräumigen etwas rostfarbigen Höhle. Die Schale ist anfänglich grün und wird nach und nach gelblich. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem trüben Carmosin gestreift. Auf der Schattenseite sieht man auch noch ziemlich viele bräunliche Puncte. Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, fein, voll Saft, sehr markigt, weich und von einem erhaben zuckerartigen Geschmack, durch den eine feine Weinsäure durchsticht. — Der Baum wächst langsam und macht feine Zweige. Die Sommertriebe sind dünne, glänzend bräunlich, nur mit wenig Wolle besetzt, und fein weißgrau punctirt. Das Blatt ist klein, sehr schmal, nach dem Stiel spitz auslaufend, unten ohne Wolle, und nicht tief und scharf gezahnt. Das Auge ist stark und groß, die Augenträger stehen etwas vor. Die Frucht zeitigt anfangs October, und hält sich zwar einige Monate, ist aber im Anfang der Zeitigung am köstlichsten. — Vom ersten Rang.

Die kleine graue Birnrenette. La petite Pomme poire. — (Diel.) — Eine kleine, aber wegen

wegen ihrem vortreflichen Geschmack und Saftfülle schätzbare Frucht. Sie erreicht selten die Größe eines starken Borsdörfers, sondern bleibt gewöhnlich nur wie ein Goldpepping. Seine Form ist platt, und die Wölbung um die Blume ist deutlich kleiner, als diejenige um den Stiel. Die gewöhnliche Breite beträgt 2 Zoll und 1½ Zoll die Höhe. Die Blume steht in die Höhe und sitzt in einer geräumigen etwas tiefen Einsenkung, mit mehreren feinen Falten umgeben. Der dünne Stiel sitzt in einer geräumigen tiefen trichterförmigen Höhle. Die rau anzufühlende Schale ist gelblich grün, bey der Zeitigung hellgelb, selten sieht man auf der Sonnenseite etwas von einem leichten Anflug von einer etwas trüben Röthe, hingegen ist die Schale bey besonnten Früchten mit einem zimmetfarbigen Rost überzogen. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, sehr fein, locker, saftvoll, und von einem erhabenen süßen birnartigen Geschmack. — Der Baum bleibt klein und hat den Wuchs wie diejenigen der Fencheläpfel und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind fein und nicht lang, von Farbe rundherum trüb violetbraun, mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, mit feiner dünner Wolle, und mit ziemlich vielen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, langeyförmig, nach vornen mit einer schönen langen Spitze, trübgrün, und unregelmäßig gezahnt. Die Augen sind länglicht, etwas stark, und die Augenträger platt. Die Frucht zeitigt im November, darf aber auch nicht vor Anfang November abgepflückt werden, sonst welkt sie alsbald. — Vom ersten Rang.

Die Borsdörferrenette. — (Diel.) — Eine schöne mittelmäßig große, sehr haltbare und vortrefliche Winterfrucht, für die Tafel und Oeconomie. Dessen Hauptform platt und von der Größe eines recht starken Borsdörfers ist, 2½ Zoll breit, 2⅓ Zoll hoch. Die Blume steht in einer weitgeschweiften nicht tiefen Einsenkung. Der dünne Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt in einer trichterförmigen tiefen Höhle. Die Schale ist mit der Zeitigung zitronengelb, und hellroth auf der Sonnenseite verwaschen, sehr feine weißgraue Puncte, die violetröthlich eingefaßt sind, hat oft Rostflecken und Warzen. Das Fleisch ist schön weiß, fest, fein, saftig, gewürzhaft, und von einem sehr angenehmen zukkerartigen Geschmack, das mit dem Borsdörfer viel Aehnlichkeit hat. — Der Baum wächst nicht sehr stark und macht feines Holz. Die Sommertriebe sind fein und lang, bräunlichroth auf der einen, hellröthlich glänzend auf der andern Seite, mit feiner Wolle bekleidet, und mit nicht häufigen feinen weißen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eyförmig, hellgrün und meistens scharf gezahnt. Die Augen sind ansehnlich, länglicht, weißwolligt, und die Augenträger stehen schön vor. — Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis tief in das Frühjahr, wo sie ihren Saft und Güte verliert. — Vom ersten Rang.

Renette von Breda. Reinette de Breda. — (Diel. T. O. G. Handb. Beytr.) — Eine eben so schöne, als köstliche Renette. Die Form ist in ihrer Vollkommenheit sichtbar breitgedrückt, und mißt alsdann in der Breite 3 Zoll, an Höhe 2½ Zoll. Die Blume steht in einer seichten, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, aus der sich mehrere Rippen sichtbar über die Frucht hin verbreiten, die in ihrer Rundung sehr merklich sind. — Der über die Frucht etwas hervorragende starke Stiel ist sechs bis acht Linien lang, und steht in einer rostfarbigen schönen Höhle. Die nicht fettige zarte Schale ist anfangs schön hellgelb und wird im Liegen schön goldgelb mit verschiedenen rostfarbigen Flecken, Figuren und Puncten besetzt, wobey es bey diesem Apfel characteristisch ist, daß er auf der stark besonnten Seite, bey einem scheinbaren Anflug von Röthe, carmosinrothe starke Puncte hat, die den Flecken einer Forelle ähnlich kommen. Jeder dieser oft sehr vielen hochcarmosinrothen Flecken hat in seiner Mitte einen grauen Punct. Diese Kennzeichen unterscheiden ihn schon von allen bis jetzt bekannten Renetten. Früchte im Schatten haben diese rothe Flecken nicht, wohl aber die Rostfiguren. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, zart abknackend, voll Saft, und von einem dem Goldpepping völlig ähnlichen, zuckerhaften, vortreflichen gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus hat das besondere, daß man oft drey Kerne in einer Kammer, ja nicht selten funfzehn Stück in den fünf Kammern hat. — Der Baum erfordert einen sehr gebauten, nicht nassen Boden, wird nur sehr mittelmäßig groß, wie der Goldpepping, aber außerordentlich fruchtbar, und gegen die Witterung nicht so empfindlich, wie viele andere Renetten. Er belaubt sich nicht stark, treibt feines Holz, und das Laub ist bey jungen Bäumen schön, von mattem Grün, oft 4 Zoll lang, 2½ Zoll breit, gegen den Stiel und die kurze Spitze oval zulaufend. Die Zahnung ist schön und sehr scharf. Der Blätterstiel ist kurz, meistens nur ½ Zoll lang und hat schöne lang schmale Afterblättchen. Die Triebe sind in der Jugend schön, schlank, mit vielen Augen besetzt, dunkelbraun, mit einem Silberhäutchen überzogen, und häufig fein punctirt. Die Augen sind klein, mit viel Wolle überzogen. Die Augenträger stark vorstehend. Die Frucht zeitigt in guten Jahren schon mit Anfang December, bekommt aber erst im Jenner seine beste Güte. In naßkalten Jahren zeitigt er aber erst im Jenner, und hält sich bis in den März völlig schmackhaft. Alsdann welkt er, und wird süß fade. — Einer der ersten Tafeläpfel.

Die Renette von Bretagnien. Reinette de

de Bretagne. — (Du Hamel. Handb.) — Ein mittelmäßig grosser Apfel, der zum Theil stark breitgedrückt ist, meist aber gegen die Blume etwas geschmeidiger zuläuft, von 2¾ Zoll Breite und 2½ Zoll Höhe. Er ist aber auch öfters 2¾ Zoll breit und eben so hoch. Das Auge stehet in einer engen und seichten Vertiefung; der Stiel sitzt noch enger und ist dünne und fast einen Zoll lang, und seine Höhlung meist mit einem grauen Rost eingefaßt. Die Schale ist rau, an der Sonnenseite schön roth und dunkelroth gestreift, an der Gegenseite aber theils hellroth, theils schön goldgelb. Wo er roth ist, sind die Puncte gelb und groß, und wo er gelb ist, sind die Puncte grau. Sein Fleisch ist fein, ziemlich fest, und abknackend, weiß und etwas gelblich, von starkem Parfüm. Es hat vielen Saft, der nicht sonderlich weinigt, sondern mehr gezuckert ist, an sich aber ein sehr guter Apfel, der sich aber nur höchstens bis Ende Decembers hält. — Der Baum hat röthlich braune wolligte Sommertriebe mit weißen Puncten, kleine, breite, aufliegende Augen, ein rundliches, rinnenförmig eingebogenes Blatt, das unten weißwollig und stark gezahnt ist.

**Calvilartige Renette.** Reinette calvillée. — (Merlet. Diel. Handb. Beytr.) — Ein mittelmäßig großer, dem Anschein nach zugespitzter, länglicher köstlicher Apfel. Seine Breite ist gewöhnlich 2½ Zoll, die Höhe 2½ Zoll. Die Blume steht in einer nicht tiefen, geräumigen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, aus der sich die Rippen sehr merkbar über die Frucht verbreiten, ungleich erheben und die Form der Frucht meistens etwas breitgedrückt machen. Der kleine kurze Stiel steht in einer engen, meistens etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist schönes, goldfarbiges, bey dem Abreiben glänzendes Gelb, das auf der Sonnenseite in einen schmalen, 3 bis 4 Linien breiten verwischten Streif von einer röthelsteinartigen Röthe angelaufen ist, die aber bey beschatteten Früchten fehlt. Dabey ist die Schale überall mit groben, flecken-ähnlichen grauen, auf der Sonnenseite aber mit braunen Puncten besetzt. Oefters hat die Frucht auch graue Streifen von Rost, besonders gegen den Stiel hin. Der Apfel hat einen feinen angenehmen Geruch. Das Fleisch ist gelblich, weich, sehr fein, voll Saft, von starken angenehmem Geruch, und einem recht zeitigen weißen Wintercalvil, oder etwas überzeitigem Borsdörfer sehr ähnlich an Geschmack, nur stärker noch gewürzhaft, und ohne die mindeste Säure. Das Kernhaus ist sehr geräumig, jede Kammer einförmig, für sich einzeln geschlossen, und bilden zusammen eine längliche Höhle in der Mitte. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht feines schlankes Holz, und setzt schönes, bald tragbares Fruchtholz an. Die Sommertriebe sind schlank, braunroth, häufig mit graulichen Puncten und, besonders nach der Spitze hin, mit vieler weißlicher Wolle besetzt. Die Augen sind klein, herzförmig, abgerieben sehr roth, und stehen auf stark vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist hellgrün, klein, ovalrund mit einer kleinen Spitze, meistens nur 3 Zoll lang und stark, 2 Zoll breit, nicht scharf, sondern stumpf und seicht gezahnt. Der kurze, ¾ Zoll lange Blattstiel steht meistens gekrümmt gegen das Blatt, hat sehr kleine Afterblättchen, und wird im Herbst mit allen Adern im Blatte schön roth. — Die Frucht reift Ende November, welkt aber gerne, dauert deshalb nicht leicht über drey, vier Monathe, und erfordert eine kühle Obstkammer, und spätes Abnehmen vom Baum. — Vom allerersten Rang.

**Carmeliterrenette.** Reinette de Carmes. — (Catalogue des Chartreux. Diel. Handb. Beytr.) — Eine schöne, mittelmäßig große, vortrefliche Renette. Ihre Form ist meistens etwas spitzig hochlaufend, und in diesem Fall beträgt die Breite stark 2¼ Zoll, die Höhe 2¼ Zoll. Oft ist dieselbe aber auch von einer etwas platten Form, 2¾ Zoll breit, etwas über 2 Zoll hoch, und der kleinen Casseler Renette in der Form ähnlich. Die offene Blume steht in einer flachen, mit feinen Falten umgebenen, nicht tiefen Einsenkung, auf der sich aber keine Rippen erheben, und noch weniger über die Frucht hinlaufen. Der dünne, meistens ¾ Zoll lange Stiel steht in einer ziemlich tiefen engen und mehrentheils glatten Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich gelbgrün und mit der Zeitigung blaßgelb, und wird zuletzt ganz gelb, doch so, daß um den Stiel stets grünliche Flecken oder Streifen übrig bleiben. Die Sonnenseite ist abgerieben glänzend roth, von einer schönen Blutfarbe, und genau betrachtet, sieht man in derselben dunklere Streifen, besonders wo die rothe Fläche blässer wird. Meistens nimmt diese Röthe die halbe Seite der Frucht ein, und verliehrt sich in der Schattenseite mit schwachem punctirtem Roth. Auf der Sonnenseite sieht man viele feine, nicht fühlbare weißlichte Puncte, die aber bey manchen Früchten unregelmäßig und ziemlich stark sind. Auf der Schattenseite sind die Puncte wenig sichtbar, und grünlich. Die Frucht hat nie etwas von einem rostigen Ueberzug, oft aber rostfarbige Flecken oder Warzen auf grünlichem Grund. Das Fleisch hat einen ziemlich starken Wohlgeruch, ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, körnigt, voll Saft, krachend, und etwas gröblich im Genuß, aber von einem sehr angenehmen weinsüßen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, regelmäßig und geräumig. Die Kerne sind schwarzbraun. — Der Baum wächst lebhaft, und mit schön abstehenden Aesten. Die Triebe sind fein, schlank, braunröthlich, mit einem feinen Silberhäutchen, und an der Spitze des Triebes mit etwas kaum bemerkbarer Wolle besetzt. Sie sind dabey sehr wenig punctirt. Die Augen sind klein und röthlich,

lich, die Augenträger etwas spitz. Das Blatt ist ansehnlich groß, länglich oval, oft am Stiel spitzer auslaufend, als nach vornen, und gewöhnlich $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, 2 Zoll breit. Die Zahnung ist sehr seicht, schön und sehr scharf. Der Blattstiel ist ungeheuer lang, oft länger, als 2 Zoll, und sehr dünne. Der Baum erfordert einen guten Boden. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr, welkt aber alsdann sehr. — Vom *ersten* Rang.

Die *Carpentinrenette*, der *Carpentin*. Reinette Carpentin. — (Diel. T. O. G. die *kleine graue Renette*. Handb. Beytr.) — Eine kleine vortrefliche Renette von einem ausgezeichnet eigenthümlichen pikanten Geschmack, an Form und Größe dem Borsdörfer etwas ähnlich. Ihre gewöhnliche Breite ist $2\frac{1}{4}$ Zoll und die Höhe 2 Zoll. Die lange grünbleibende Blume steht in einer schönen nicht sehr geräumigen, etwas tiefen Einsenkung, die oft mit feinen Rippen eingefaßt ist, und die alsdann auch merklich über den Apfel hinlaufen. Der Stiel ist gewöhnlich über einen Zoll lang, dünne, und steht in einer trichterförmigen ziemlich tiefen Höhle. — Die Schale des Apfels hat viele Aehnlichkeit mit der des rothen Fenchelapfels, nämlich er hat einen rostigen Ueberzug mit mehr oder weniger durchschimmerndem Roth. Keine reine Grundfarbe wird man gewahr, sondern die ganze Frucht ist mit einem röthlich grauen oder zimmetfarbenen rauen Rost überzogen. Ueberall fühlt sich der Apfel rau an. Die wenigen zerstreuten Puncte sind fein und weißgrau, fehlen aber oft auch gänzlich. Die Frucht riecht nicht, und das Fleisch ist blendend weiß, angenehm stärkend von Geruch, unter der Blume, wenn die Frucht viele Röthe hat, einer Linse groß rosenfarbig, das selbst etwas im Fleisch sichtbar ist, dabey voll Saft, fein markigt, und von einem ganz eigenen, anziehend erquickenden, säuerlichen pikanten Geschmack. Nach Weihnachten welkt er etwas, und alsdenn wird die Säure immer milder. Das Kernhaus ist regelmäßig geschlossen, und enthält viele schwarzbraune vollkommene Kerne. — Der *Baum* ist sehr kenntlich durch seine Menge dünner häufiger, durcheinander laufender Fruchtruthen, die gerne Früchte an ihrer Spitze ansetzen. Er wächst stark und ist gesund, kommt in magerem Boden in rauen Gegenden fort, macht gerne Hängäste, und ist nach einem Alter von zehn bis funfzehn Jahren sehr tragbar. Die Sommertriebe sind sehr lang, dünne, ohne Wolle, braunröthlich, sehr fein und wenig punctirt. Die Augen sind sehr klein, liegen fest an, und stehen auf kleinen Augenträgern. Das Blatt ist schön hellgrün, langoval, oft an den Fruchtspießen 3 Zoll lang und nur $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, meistens ohne schöne Spitze und unordentlich gezahnt. Der Blattstiel ist meistens auch $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und dünne. Der Baum belaubt sich nicht stark, jedoch schön. Die Frucht zeitigt schön im November, hält sich aber bis zum Frühjahr, wo aber das Fleisch etwas fade, und zu weich wird. — Vom *ersten* Rang.

Die *große oder doppelte Caßler Renette*. — (Handb. Diel.) — Eine ansehnlich große vortrefliche Winterfrucht so wohl für die *Tafel*, als für die *Küche*, und eine wahre Goldrenette von zwar platter, doch der Kugelform sich nähernden Gestalt, 3 Zoll hoch, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Die Blume sitzt in einer geräumigen tiefen Höhle, in welcher man feine Falten oder Rippchen bemerkt, die sanft und flach über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt in einer trichterförmigen Höhle. Die Schale ist grünlich hellgelb, bey der Zeitigung goldgelb. Die Sonnenseite ist mit trübrothen kurzabgesetzten Streifen besetzt. Die Schattenseite ist rein und selten mit Streifen. Die Puncte sind nicht sehr häufig, im Rothen weißgrau, im Gelben bräunlich, oder schwärzlich. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein markigt, sehr saftvoll, und von einem gewürzhaften, erhabenen zuckerartigen fein weinsäuerlichen Geschmack. — Der *Baum* wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar und frühzeitig. Die Sommertriebe sind lang, aber nicht stark oder stufig, violetbraunroth, mit einem schönen Silberhäutchen auf der Sonnenseite bekleidet, fein und weißwolligt und mit vielen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, rundoval und hellgrasgrün von Farbe und spitz gezahnt. Die Augen sind klein, dunkelbraun und sitzen auf etwas spitzigen und stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt Ende November oder Anfangs December und hält sich tief in den Winter, wo sie gerne stippicht im Fleisch wird. — Vom *allerersten* Rang.

Die *kleine Caßler Renette*. — (Diel. T. O. G. Handb. Beytr.) — Ein mittelmäßig großer fürtreflicher Tafelapfel von der schönsten Form und im Umriß einem großen Borsdörfer ähnlich. In seiner Vollkommenheit ist derselbe $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die weit offene Blume mit einer kurzen Blumenhöhle steht in einer fast flachen, weitgeschweiften Einsenkung, aus der sich nie Falten erheben, die am Apfel Rippen bildeten, sondern diese hat stets die schönste Rundung. Der Stiel ist oft kurz, reicht alsdann über die Frucht nicht hervor, doch ist er auch oft etwas länger, und mißt einen halben Zoll. Er steht in einer meist nicht tiefen rostfärbigen Höhle. Die nicht fettige Schale hat eine goldgelbe, beym Abreiben glänzende Farbe, wenn die Frucht zeitig ist. Hauptsächlich aber unterscheidet diesen Apfel die Zeichnung der Sonnenseite. Diese ist sehr stark mit einem schönen, bey dem Abreiben glänzenden Carmosinroth, so fein und häufig punctirt, daß solches oft verwaschen aussieht, und in diesem punctirten Roth sind häufige abgesetzte dunkelrothere Streifen, die bey sehr besonnten Früchten erst

nach

nach den Seiten hin sichtbar werden. Früchte ohne diese rothen Streifen findet man nicht, nur bey beschatteten Früchten wird alles blässer und minder häufig. Oft überziehet aber dieses streifenartige und punctirte Roth, in abnehmender Farbe, auch die ganze Schattenseite. Dabey ist die Schale über und über mit oft unregelmäßigen, grauen rauen Puncten besetzt, auch nicht selten findet man auch einige Rostflecken, Figuren, Warzen und häufige, weißgraue schwarz eingefaßte Flecken. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, voll Saft, und von einem erquickend angenehmen zuckerartigen Geschmack, ohne Säure. Das Kernhaus ist schön, geräumig, geschlossen, und enthält viele schöne vollkommene Kerne. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, kaum wie der weiße Wintercalvil, dabey doch alt und gesund. Er macht sehr vieles und feines Holz, mit vielen sehr fruchttragenden Fruchtspießen, wodurch er so fruchtbar wird, daß oft gar keine Sommertriebe statt haben. In der Jugend wächst der Baum lebhaft, macht große, schöne hellgrüne Blätter, die 4 Zoll lang, 2½ Zoll breit, sehr gespitzt, am Stiel abgestumpft, und regelmäßig schön und scharf gezahnt sind. Der Blattstiel ist ¾ Zoll lang, und hat bey jungen Bäumen große Afterblättchen. Die Triebe sind röthlich hellbraun, auf der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen überzogen, und etwas fein wolligt. Die Augen sind sehr klein, liegen fest auf, und stehen auf platten, breit auslaufenden Augenträgern. — Der Baum ist nicht zärtlich in der Bluthe, und kommt selbst in etwas rauen Gegenden noch sehr gut fort. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich schmackhaft und voll Saft bis in das Frühjahr, nachher welkt sie, und wird fade. — Vom allerersten Rang. Muß lange am Baum hängen.

Die graue Champagner Renette. Reinette grise de Champagne. — (Du Hamel. Manger. Handb.) — Ist eine Abart von der Reinette grise, aber kleiner, 2½ Zoll dick und 1¾ Zoll hoch, grau und fahlröthlich, und hat an der Sonnenseite einige kleine kurze und schmale rothe Streifen, wie am grauen Fenouillet. Der Stiel ist sehr kurz und stehet in einer ausgeschweiften Höhle. Sein Fleisch ist bruchig, mit einem süßen sehr angenehmen Saft. Er hält sich lange, und ist den Liebhabern süßer Aepfel vorzüglich.

Die platte Champagner Renette. Reinette platte de Champagne. — (Diel.) — Eine ganz ungemein schöne, vortrefliche Winterfrucht für die Tafel, in ihrer Form sehr regelmäßig und stets schön platt. Die flache Wölbung an der Blume ist oft nur wenig kleiner, als die am Stiel; indessen ist letztere doch auch häufig schön breit und platt. Ihre gewöhnliche Breite ist 3 Zoll und die Höhe beträgt nur 2 Zoll. Die sehr lange Blume ist geschlossen, und steht in die Höhe in einer sehr weit geschweiften Einsenkung.



Der Stiel ist ¾ bis 1¼ Zoll lang und steht in einer weiten sehr geräumigen Höhle, welche mit gelbgrauen Rost bekleidet ist. Die Schale ist anfänglich hell strohgelb, bey der Zeitigung gelber, oder schön blaß zitronengelb. Statt der wahren Puncte findet man viele feine gelbliche Fleckchen. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markigt, voll Saft, hat eine schöne hellgrüne Ader um das Kernhaus, und einen angenehmen zuckerartigen Geschmack, der mit der feinsten Weinsäure vermischt ist, und etwas fein nach Rosen schmeckt. — Der Baum wird nicht groß, und wächst nicht sehr lebhaft mit feinem Holz. Die Sommertriebe sind fein, mit einem feinen Silberhäutchen bezogen, rundum braunroth mit sehr feiner Wolle bekleidet und nur selten und sehr fein punctirt. Das Blatt ist nicht groß, eyförmig, 3¼ Zoll lang, 2½ Zoll breit, und am Rande nicht tief und scharf gezahnt. Die Augen sind schön dick, hellröthlich, und die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im November oder December und hält sich bis ins Frubjahr. — Vom ersten Rang.

Die Characterrenette. — (Knoop. T. O. G. Handb. Beytr.) — Es ist eine Art Goldrenette, die sich aber durch verschiedene Figuren und Striche auszeichnet, die auf ihrer Oberfläche sich kreuzen und durch einander hin und her ziehen, und zum Unterschied von der wahren Goldrenette den besonderen Namen Characterrenette verdient. Der Apfel ist von mittler Größe, in seiner Höhe mißt er 2 Zoll und 9 Linien und in der Breite 2 Zoll 6 Linien und hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Höhe, von dieser läuft er nach dem Stiele platt abgerundet zu, nach der Blume nimmt er mehr ab, endiget sich aber doch ganz platt. Die Blume senkt sich mit einem ziemlichen Umfange flach ein, ist klein, verschlossen, geräumlich tief, und mit einer kleinen Röhre nach dem Kernhause zu versehen. Unmittelbar um sie herum liegen bisweilen einige Falten. Der Rand um die Blume ist etwas ungleich, doch bemerkt man die Ungleichheit mehr an der Seite ihres Umkreises, als oben. Die Schale ist bey der Zeitigung zitronengelb und auf der Sonnenseite fast braunroth, außerdem ist sie mit einem graulichen rauen Ueberzuge bedeckt, überall aber ist sie mit grauen Strichen und Linien, kurzen und langen, dünnen und dicken überzogen, die sich kreuzen und auch neben einander hinlaufen. Der Stiel steckt in einer mäßigen, aber geräumlichen Vertiefung, ist kurz, mittelmäßig stark und holzig. Die Schale ist dick und wenn er nicht lang genug am Baume hängen bleibt, so runzelt er gern. Das Fleisch ist grüngelb, zart und fest. Der Saft ist zur Genüge vorhanden, und der Geschmack süß anziehend erhaben, stärkend. — Der Baum ist tragbar und wird mittelmäßig stark. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, von hellbrauner Farbe, mit weißen Puncten, und

feiner weißgrauer Wolle überzogen. Die Krone macht eine hohe Kugel. Das Blatt ist länglich, auf dem Rande scharf, aber ungleich gezahnt; an Farbe blaßgrün.

Die Renette von Clareval. — (Handb.) — Ein mittelmäßig großer, etwas hochgebauter Apfel, der fünf ganz flache Rippen hat, glatt, gelb, worunter die grüne Farbe stark spielt, überall mit Sternpuncten besäet; die Blume steht in fünf flache Beulen eingeschlossen. Der Stiel ist etwas zart, und nicht gar kurz. Das Fleisch ist fein, mild, sehr saftig, mit einem pikanten Parfüm; gewöhnlich ist das Kernhaus mit einer grünen Ader umgeben. Ein Apfel von vieler Güte und vom ersten Rang. Reift gegen Ende Decembers. — Der Baum hat grünlichbraune wolligte Sommertriebe, mit weissen Puncten, kleine Augen mit hohen Augenträgern, ein mittelmäßig großes, unten stark weißwolligtes Blatt mit einer starken Spitze und einer groben Zahnung.

Die Renette von Damason. Reinette double de Damason. — (Diel.) — Ein ansehnlicher großer, schöner Apfel, besonders für die Oeconomie schätzbar. Seine Gestalt nähert sich sehr der Kugelform. Die Breite beträgt 2¾ Zoll und die Höhe 2½ Zoll. Die kleine Blume steht in einer geräumigen rostfarbigen Einsenkung. Der Stiel ist kurz und sitzt in einer tiefen geräumigen Höhle, welche rostig ist. Die Schale ist anfänglich hellgrün. Die Sonnenseite hingegen ist dunkel blutroth punctirt, worin sich auch manchmal einige feine schöne gelbe Puncte zeigen. Das Fleisch ist gelbgrünlich, fein, fester, als bey der grauen Renette, voll Saft und von einem zuckerartigen Muskatellergeschmack, welcher mit dem von der Reinette grise Aehnlichkeit hat, nur etwas gröber ist. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß und macht langes Holz. Die Sommertriebe sind in der Jugend lang und stark, rundherum dunkelbraun von Farbe, mit einem dünnen Silberhäutchen überzogen und mit feiner Wolle bekleidet. Das Blatt ist groß, stark, langoval, am Stiel abgestumpft und nach vornen mit einer schönen Spitze versehen. Es ist 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, schön und sehr g dunkelgrün, grob geadert, unten wenig wolligt, und am Rande schön und scharf gezahnt. Die Augen sind schön, die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich lange. — Vom ersten Rang.

Französische Edelrenette, s. Französische Renette.

Englische Renette, s. Goldpepping.

Die große englische Renette. Reinette grosse d'Angleterre. — (Du Hamel. Handb.) — Ein sehr großer schätzbarer Apfel, wohl der größte unter den Renetten, von plattrunder Gestalt, mit fünf großen flachen Rippen, die sich um die Blume stärker erheben, 4 Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Blume steht tief, und der kurze dicke Stiel in einer breiten starken Vertiefung. Seine Farbe ist bey der Zeitigung goldgelb, von sternförmigen Puncten öfters rauh. Die Sonnenseite ist zuweilen gelbröthlich angelaufen. Sein Fleisch ist vortreflich, etwas gelblich, mild, voll edlen Saftes, weinig süß mit einem angenehmen Parfüm. Das Kernhaus ist zwar groß, da die Frucht groß ist, jedoch ist es nicht geräumig genug, zur Calvilart passend, und gehört noch unter die Renetten. Reif um Weihnachten und haltbar bis in März. — Der Baum wird groß und belaubt sich schön, und ist sehr fruchtbar. Seine Sommertriebe sind dick, lang, stark, rothbraun und punctirt, mit starker Wolle umgeben. Die Augen sind kurz, sehr breit und die Augenträger platt und breit. Das Blatt ist groß, fast 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, oben glänzend dunkelgrün und unten weißwollig. — Vom ersten Rang.

Die kleine englische Renette. Reinette d'Angleterre. — (Handb.) — Ein sehr schöner langer Apfel, der mit der Goldrenette im Fleisch und Geschmack sehr viel Aehnliches hat; seine Form aber ist größer und die Farbe schöner. Er dauert bis in März, ist sehr schätzbar und gehört zum ersten Rang. — Er trägt voll, auf schönem wuchshaftem Holz.

Die feuerrothliche Renette. Reinette rousse. — (Handb. T. O. G.) — Von abweichender Gestalt, hoch, mit breiten Rippen, groß, von tief eingesenkter starker Blume und Stiel. Die Farbe ist wachsartig weißgelblich und auf der Sonnenseite röthlich, mit schönen rothen Streifen und Flammen. Das Fleisch ist fest, solid, von angenehmen Saft und Geschmack. Sie hält sich lange.

Die Forellenrenette. La Reinette tachetée. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein etwas kleiner, aber sehr haltbarer guter Apfel sowohl für die Tafel, als für den Hausgebrauch. Seine Form ist zwar etwas länglich scheinend, doch 2¾ Zoll hoch und breit. Die kleine Blume sitzt auf der Spitze nur in einer seichten Einsenkung. Der kurze und dünne Stiel steht in einer kleinen engen Höhle. Die Schale ist gelb, die Sonnenseite carmosinroth verwaschen, aber nach der Schattenseite streifenartig. Characteristisch bey dieser Frucht sind aber noch die vielen grossen Puncte, die wie sternartige Flecken über die ganze Frucht verbreitet sind, und die sich besonders in der rothen Farbe schön auszeichnen, und wovon sie den Namen hat. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, nicht sehr saftreich, und von einem feinen weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wird frühzeitig und außerordentlich fruchtbar, und liefert fast jedes Jahr Früchte. Die Sommertriebe sind in ihrer Jugend lebhaft und lang, auf der Sonnenseite glänzend rothbraun, auf der Gegenseite hellröthlich, mit einer feinen weißen Wolle bekleidet, und mit häufigen schönen Puncten besetzt. Das Blatt

Blatt ist eyförmig, oft etwas elliptisch, unten weißwolligt und mehrentheils spitz gezahnt. Die Augen sind klein, wolligt und die Augenträger stehen schön vor. Die Frucht zeitigt im Frühjahr, wird im May am besten, und hält sich in guten Gewölben oft ein ganzes Jahr. — Vom ersten Rang.

**Französische Renette.** Reinette franche. — (Wird häufig, aber unrichtig, Reinette blanche genannt und mit ihr verwechselt. Merlet und Quintinye, Reinette blanche; Maison rustique, du Hamel, Carthause, Reinette franche. Knoop. Diel, französische Edelrenette. T. O. G. Handb.) — Ein sehr schöner, ansehnlich großer berühmter Apfel, 3 Zoll breit und stark, 2¾ Zoll hoch, hat eine etwas kugelförmige Form, und fällt nicht als platt in die Augen. Die meistens halb offene, und lang grün bleibende Blume steht in einer glatten, geräumlichen ansehnlichen Einsenkung, aus der sich am obern Rande mehrere, vier bis fünf feine Erhöhungen bilden, die als sehr sichtbare flache, breite Rippen über die ganze Frucht hingehen, wovon oft einige an der Stielwölbung oder am Bauch des Apfels sich stark hervordrängen, und denselben in seiner Rundung schief, oder eckig machen, so, daß die Durchmesser der Breite etwas verschieden ausfallen. Der Stiel ist kurz, oft dick, und steht in einer schönen tiefen, meist etwas engen Höhle, die rostig ist, oft rauhen Rost hat, aber bey vielen Aepfeln an Spalieren oft grün und glatt bleibt. Die sanfte Schale ist anfänglich schön hellgrün, und wird bey der Zeitigung schön zitronengelb, und etwas runzlicht. Nie, oder äußerst selten, findet man an der Schale etwas von Rostanflügen, oder einer Art von Rauheit, sondern das Wenige, was man rau fühlt, rührt bloß von den grauen Puncten her. Ueber und über ist der Apfel aber mit häufigen schönen runden, länglichen dreyeckigten und sternförmigen grauen Puncten besetzt. Sehr besonnte Früchte haben manchmal einen leichten Anflug von bräunlicher Röthe. Das Fleisch ist in der Zeitigung gelblich weiß, fein, sehr zart, fest, doch mürbe, voll Saft und von dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack, durch den, wenn die Frucht nicht überzeitig ist, eine sehr feine muskatellerartige Säure hindurch sticht. — Der Baum ist ekel auf seinem Standort, erfordert sehr guten, gebauten, nicht nassen Boden, wird groß, sehr fruchtbar und belaubt sich sehr schön. Das Blatt ist zugespitzt oval, nicht sehr stark, ziemlich fein geadert, schön glänzend grün, regelmäßig und meistens fein und scharf gezahnt. Der wolligte Blattstiel ist keinen Zoll lang, und hat lange schmale Afterblättchen. Die Triebe sind stark, dunkelbraun, auf der Schattenseite bey Spalierbäumen vorzüglich olivengrün, mit nicht häufigen weißlichen Puncten, aber überall mit feiner weißlicher Wolle besetzt. Die Augen sind schön, liegen auf und sind weiß. Die Augenträger regelmäßig. — Die Frucht zeitigt in guten Jahren schon im December, ist im Jenner und Februar am delikatesten, wird im Sommer immer unschmackhafter, und schrumpft zusammen. — Vom ersten Rang.

**Französische Renette,** s. Saure Rabau.

**Die glatte gelbe Renette.** Reinette jaune. — (T. O. G.) — Ist mittelmäßig groß, fast rund, 1⅞ Zoll dick, mit einer tief eingesenkten Blume, die inwendig geräumig ist; einem kurzen, dünnen, holzigen Stiel, in einer geräumlichen Vertiefung. Seine Grundfarbe vom Baum ist grüngelb, im Liegen aber erhält er eine sehr schöne zitronengelbe Farbe, und auf der Sonnenseite ist er matt geröthet. Im Gelben hat er viele kleine graue Puncte, im Röthlichen sind sie rothbraun, auch etwas größer, und oft stehen mehrere über einander, und dann scheinen es kurze Striche zu seyn. Um den Stiel herum hat er, wie bisweilen der Borsdorferapfel, eine graue Lederfarbe; die Schale ist glatt und dünne. Das Kernhaus ist klein, unten breit und oben spitzig. Das Fleisch ist weißgelb und zart, hat vielen Saft, der von einem angenehmen, süßen würzhaften und stärkenden Geschmack ist, wodurch der Apfel zu einem der besten Tafeläpfel wird. Seine Zeitigung ist gegen Weihnachten, und er hält sich bis wieder zu seiner Reife. — Der Baum ist von mittler Stärke. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark. Das Blatt ist dunkelgrün, fast eyförmig, und hat seine größte Breite etwas unter der Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, wo es sich kurz abrundet; gegen den Ausgang macht es eine breite kurze Spitze. Auf dem Rande ist es ungleich und stumpf gezahnt.

**Gelbe Herbstrenette.** Reinette jaune d'automne. — (Diel.) — Die Frucht ist nur mittelmäßig groß, von Form etwas platthoch aussehend, jedoch 2¾ Zoll breit und nur 2¼ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer ausgeschweiften ansehnlichen, oft tiefen Einsenkung, um die sich einige Beulen erheben, die auch oft in verlaufenen Erhöhungen über die Frucht hingehen. Der Stiel ist sehr kurz, so daß der Apfel fest aufsitzt, und die Höhle ist enge und nicht tief, bleibt aber gerne lange grün. Die Grundfarbe der Schale ist schön grüngelb, so im Zeitigen nur blaßgelb wird, und über welches sich ein dünner, kaum rau anzufühlender, braungelblicher Rost stellenweise verbreitet, oder nur unregelmäßige Rostflecken. Die wenigen Puncte, die man bemerkt, sind fein, weißgrau und nicht fühlbar. Auf der Sonnenseite erscheint nie etwas von Roth; der Rost und die Grundfarbe werden nur etwas gelber. Das Fleisch ist ganz weiß, locker, weich, feinkörnigt, saftvoll, ohne Geruch und süß säuerlich von Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, schön und enthält viele sehr große, vollkommene Kerne, wie man wenige findet. — Der Baum wird ansehnlich groß, wächst sehr



stark.

stark. Die Aeste gehen gerade in die Höhe, und setzen vieles regelmäßiges Fruchtholz gerne in Fruchtspießen an. Die Blüthe leidet gerne bey ungünstiger Witterung. Die Sommertriebe sind nur mit wenig Wolle überzogen, lang und stark, von glänzender braunrother Farbe, und überall mit länglichen weißen, sehr in die Augen fallenden Puncten besetzt. — Die Frucht zeitigt gegen Ende October, hält sich aber bis ins Frühjahr. Schade nur, daß sie so gerne welkt. Sie muß deshalb vor halbem October nicht abgethan werden. — Vom zweyten Rang.

**Spate gelbe Renette, Vergoldete Renette.** Reinette jaune tardive, Rein, d'orée. — (Du Hamel. Knoop, Geele Renet, Geele franchs Renet. Handb. Diel.) — Ein vortreflicher Tafelapfel, gewönlich von einer ansehnlichen Größe, platt, 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Um die Blume, die in einer geräumigen Einsenkung oft flach, doch meistens tief sitzt, sieht man deutliche Rippen, die oft merklich über die Frucht stumpf erhoben hinlaufen, und alsdann die Rundung entstellen. Der Stiel steht in einer tiefen engen Aushölung, ragt über dieselbe nicht hervor, ist kurz, und oft fleischig. Die Grundfarbe der Schale ist schönes gelb, das aber auf der Sonnenseite hohes Goldgelb wird, und die nur höchstselten etwas röthlich angeflogen ist. Ueber diese gelbe Grundfarbe lauft ein braungelber, oder zimmetfarbiger, sehr rau anzufühlender Rost, der bald flammigt erscheint, bald halbe Seiten, ja manchmal fast ganz den Apfel überzieht, daß nur weniges von dem Gelben zu sehen ist, und der Apfel dadurch schön zimmetfarben überzogen ist, wie die französische graue Renette. In dem Rost und im Gelben findet man wenige braune Puncte, hingegen eine Menge feine Erhöhungen, als ob Sandkörnchen unter der Schale steckten, die das Anfühlen noch rauer machen. Das Fleisch ist weißgelb, fest, fein, markigt, angenehm riechend, voll Saft, und von dem angenehmsten Geschmack einer Zuckersäure. Das Kernhaus ist offen, breit, und enthält viele hellbraune vollkommene Kerne. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, von feinem Holz, mit schlanken, abstehenden Aesten, die aber viel Fruchtholz ansetzen und jährlich tragen. Die Sommertriebe sind sehr stark mit grauer Wolle überzogen, von schmutzig braunrother Farbe, und mit wenigen sehr feinen weißlichen, nicht sehr in die Augen fallenden Puncten besetzt. Die Augen sind stark, länglich, fest anliegend, und die Augenträger breit, und abwärts bauchig. Das Blatt ist am Stiel abgestumpft, vornen mit einer langen Spitze, sehr groß, und tief gezahnt und mattgrün von Farbe. Die Blätterstiele werden im Herbst carmoisinroth. — Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie aber zu welk wird. Sie muß spat abgenommen und in einem kühlen Obstgewölbe aufbewahrt werden. — Vom allerersten Rang.

**Die gestochene Renette.** Reinette piquée. — (Handb.) — Ein glatter, röthlich brauner, fast kastanienfarbner Apfel, von Form und Größe eines der größten Borsdorfer, mit weißen feinen Puncten besäet, als wenn sie mit einer Nadel eingestochen wären, ein jeder Punct aber ist mit einem starken grünen Rand eingefaßt. Sein Fleisch ist fest, zart, von treflichem weinigtem Saft angefüllt. Reif im Februar und März. — Der Baum macht ein gutes Gewächs, hat röthlich braune Sommertriebe, mit weißen Puncten bestreuet, kleine festaufliegende Augen, mit hohen Augenträgern, ein glänzend grünes rundliches Blatt, mit einer kurzen Spitze, das grob gezahnt ist.

**Die gestreifte Renette.** Reinette rayée. — (T. O. G, Handb. Beytr.) — Eine überaus schöne, gute, und wegen ihrer Dauer doppelt schätzbare Frucht, die länglich, unten rundlich, gegen die Blume abnehmend ist, und sich an derselben glatt zu rundet. Sie macht also einen stumpfspitzigen Kegel, und ist von mittelmäßiger Größe, 2 Zoll 8 Linien breit und 2¾ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer flachen Vertiefung von wenigem Umfange. Die Oefnung ist fast ganz vom Stern bedeckt und im Innern geräumlich und tief. Um den Kern her sind einige Fältchen bemerkbar. Der Stiel ist etwa ½ Zoll lang, und steckt in einer großen und flachen Vertiefung. Die Grundfarbe ist in seiner Zeitigung hellgelb, auf der sich die schönsten rothen Streifen breit und schmal, lang und kurz hinziehen, bisweilen fließen mehrere zusammen, besonders auf der Sonnenseite, bisweilen einige hellgelbe Stellen, mit vielen zarten Pünctchen bestreut. Die Schale ist dünne. Das Kernhaus ist unten nach dem Stiele zu breit und nach der Blume zu etwas spitzig. Das Fleisch ist weiß und fest, der Saft in Menge vorhanden, der Geschmack angenehm süß und würzhaft. Er wird im November zeitig und eßbar, und hält sich bis in den Junius. Er ist einer der besten Tafeläpfel. — Der Baum ist mittelmäßig stark, Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind von mittlerer Stärke und Länge. Die Krone bildet eine platte Kugel. Das Blatt ist ziemlich lang, gelbgrün, und nicht scharf gezahnt.

**Die gestrickte Renette.** Reinette filée. — (Handb.) — Eine ziemlich ansehnliche, sehr schätzbare Renette, von regulärem Bau, mit einem kurzen Stiel. Die Grundfarbe ist bey der Zeitigung gelb; die Frucht ist aber öfters größtentheils mit Grau überzogen, das Gelbe aber voller grauen maschenartiger Linien, und siehet sie Knoops Characterapfel viel ähnlich. Er hat häufig Warzen. Sein Fleisch ist überaus zart, mild, jedoch nicht locker, von sehr gutem süßem etwas weinigtem Saft und angenehmen Renettenparfüm.

renparfüm. Reif gegen Weihnachten, und hält sich bis Pfingsten. Vom ersten Rang.

**Französische Goldrenette, Goldrenette des Du Hamel.** La Reinette d'orée, Reinette d'or Du Hamel. — (Du Hamel. Handb. T. O. G. Diel.) — Eine zwar nur mittelmäßig große, aber wahrhaft vortrefliche Winterfrucht für die Tafel, und ausgesucht für jeden Gebrauch in der Oeconomie. Sie erreicht nur die Größe eines recht starken Borsdörfers, mit dem sie auch in ihrer Form ungemein viel Aehnliches hat, übrigens aber sehr dem englischen Goldpepping gleicht. Sie ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und stark 2 Zoll hoch. Die Blume steht in einer weiten, bald etwas seichten, bald ansehnlich tiefen Höhle, in der man zuweilen einige Falten bemerkt, und auch über die Frucht laufen sehr flache Erhabenheiten. Der Stiel ist dünne, und $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen, tiefen Einsenkung. Die Schale ist anfänglich grünlich gelb, mit der Zeitigung goldgelb. Die Sonnenseite ist mit einem schönen Carmosinroth verwaschen, darin öfters dunklere feine Streifen sind; häufig ist die Schale fast ganz mit einem feinen zimmetfarbigen Rost überzogen, durch den oft nur das Roth Stellenweise rein durchbricht. Das Fleisch ist sehr weiß, fest, voll Saft, und von einem sehr angenehmen, erhaben zuckerartigen Geschmack, dem eine ganz feine Weinsäure beygemischt ist. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und wächst nicht sehr stark, und trägt jährlich und frühzeitig. Die Sommertriebe sind schlank und nur in der Jugend lang, auf der Sonnenseite etwas hellbräunlich, mit einem Silberhäutchen bekleidet, auf der andern Seite olivengrün, wie die beschatteten Triebe meistens sind, mit sehr dünner Wolle überzogen, und mit vielen feinen, hellgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist fast klein und eyförmig. Das Auge ist klein, herzförmig, liegt sehr fest an, und steht auf schön vorstehenden, in der Mitte sitzenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis ins Frühjahr; — ist vom allerersten Rang.

**Holländische Goldrenette, der Goldmohr.** — (Diel. Handb.) — Eine vortrefliche Tafelfrucht, aber dem Welken unterworfen. In ihrer regelmäßigen Form ist sie so groß, wie die Goldrenette des Du Hamel, aber kugelförmiger, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, 2 Zoll hoch. Die Blume steht in einer weiten flachen Einsenkung, in der man einige feine Fältchen bemerkt, die auch über die Frucht zuweilen sanft hinlaufen. Der Stiel sitzt in einer mehrentheils geräumigen Höhle. Die Schale ist im Liegen mattes Goldgelb, oft ist die ganze Frucht mit einem ziemlich rauen zimmetfarbigen Rost überkleidet, und die Sonnenseite mit Carmosinroth leicht verwaschen. Das Fleisch riecht angenehm, ist sehr weiß, fein, fest, voll Saft, und von einem gewürzhaften, zuckerartig weinsäuerlichen Geschmacke, mit einem noch eigenen feinen Beygeschmack. — Der Baum wächst nicht stark, sondern etwas fein, und belaubt sich sehr schön, und wölbt sich zu einer etwas flachen Krone und wird sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind fein, und nicht sehr lang, von Farbe auf der Sonnenseite schön hellbräunlich roth, und abgerieben schön glänzend ohne Silberhäutchen, auf der Schattenseite röthlich mit grün vermischt, wenig wolligt, und mit vielen feinen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eyförmig; die Augen sind klein, herzförmig, bräunlich roth, und stehen auf stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis zum Frühjahr in kühlen Obstgewölben. — Vom ersten Rang.



**Die große graue Renette, der Lederapfel.** Am Mayn und Rhein der Rabbau genannt. Reinette grise, Rein- grise - double, Grauwe Menitte Renet. — (Du Hamel. Zink. Knoop. Handb. Diel, graue französische Renette. Pom. Franc. T. O. G.) — Dieses ist die gemeinste und bekannteste unter den Renetten, meist plattrund, groß, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Seine größte Breite hat er in der Mitte der Höhe, und rundet sich eben so platt gegen die Blume, als gegen den Stiel, nur etwas weniges verjüngt ist er gegen erstere. Die Blume sitzt in einer geräumlichen Vertiefung, deren Stern stehend die Oefnung bedeckt, ist geräumlich und tief, um sie her sind einige kleine Falten oder Erhöhungen, davon sich nur selten eine erhebt, und über die Frucht merkbar hinlauft. Der Stiel steckt in einer engen und tiefen Höhle, und geht kaum $\frac{1}{2}$ Linie über dieselbe heraus, ist mittelmäßig stark und holzig. Die Schale ist lebergrau und gelblich grün, meist rau anzufühlen, und bisweilen an der Sonnenseite braunroth verwaschen. Das Fleisch ist Anfangs fest, und wird gegen das Fruhjahr locker. Der Saft ist nicht überflussig, aber von einem nachdrücklich süßsäuerlichen stärkenden Geschmakke, und bisweilen einigem Parfüm nach Bisam. Das Kernhaus ist groß. Der Apfel erhält seine Lagerreife noch im November, und wird auch am Baum frühe zeitig, und fällt sodann leicht ab. Man kann ihn sogleich in der Küche sehr gut brauchen; er kocht sich zwar im Muß etwas trocken, aber vor andern süß und schmackhaft. Gut aufbewahrt hält er sich bis in den August. Man muß ihn aber nicht eher vom Baum nehmen, als bis er anfängt abzufallen, weil er sonst zähe und lederartig wird, davon er auch von dem Landvolk, (das gerne den Fehler des allzufrühen Einheimsen begehet,) den Namen Lederapfel hat. — Der Baum wird unter den Renetten einer der stärksten, sehr fruchtbar und überaus dauerhaft in seiner Blüthe wider ungünstige Witterung. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark. Die Krone bildet eine ziemliche Kugel und ist stark mit

Zweigen

Zweigen besetzt. Das Blatt ist groß, steif, dunkelgrün, mehr oval, als rund, mit einer starken Spitze und nicht sehr tief gezahnt. — Vom zweyten Rang.

**Die kleine graue Renette.** Reinette grise. — (Handb.) — Dieses ist eine ganz kleine Sorte, fast rund, theils platt, um die eingesenkte Blume etwas faltig; der Stiel steckt in einer engen Aushölung. Die Schale ist sehr rau und grau, auf der Sonnenseite öfters blaßroth mit Gelb vermischt. Sein Fleisch ist weißgelblich, fest, doch zart; sein Saft weinig und pikant; er wird eßbar im Januar, und hält sich ein ganzes Jahr in einem guten Keller. Er ist sehr schätzbar, man muß ihn aber nicht zu früh vom Baume nehmen.

**Die graue Herbstrenette.** Reinette grise d'automne. — (Diel.) — Eine große 3½ Zoll breite und fast 3 Zoll hohe Renette. Die offene Blume steht in einer geräumigen Einsenkung, die oft mit starken Beulen besetzt ist, und wovon manche breit erhaben sich stark über die Frucht hin verdrängen, und die Form theils auf einer Seite niedriger, theils in der Rundung sehr ungleich machen. Der Stiel steht der Frucht meistens gleich, und in einer bald rostfarbigen, bald glatten grünen Höhle. Die Grundfarbe ist hellgrün, das aber auf der Sonnenseite nicht viel Roth annimmt. Die wahren Puncte sind nicht häufig, und weißgrau. Das Fleisch riecht sehr angenehm, fein muscatellerartig, ist weißgelblich von Farbe, locker, weich, saftig, und ganz von dem nämlichen Geschmack, wie das der grauen Winterrenette. Das Kernhaus ist geschlossen, und enthält sehr wenig Kerne. — Der Baum ist von dem nämlichen Wuchs, und eben so frühzeitig tragbar, wie die graue Winterrenette. Diese Frucht wird in Zwergform sehr groß, weit delikater, und von dem feinsten Muscatellergeschmack, und das zu einer Zeit, wo es an haltbaren und ausgesuchten Tafelfrüchten für Aepfelliebhaber noch sehr fehlt. Die Frucht zeitigt Anfangs, oder bey schlechten Jahren im halben October, und behält ihre Güte so lange, bis ihr Winterbruder sie ablösen kann. — Vom ersten Rang.

**Die graue süße Renette.** Soete grauwe Renet. Soete franche Renet. Reinette grise musquée. Soete Renet musqué, Rein. d'hyver sucrée. — (Knoop. Manger. Handb. Diel.) — Eine mittelmäßig große, rundliche, einem starken Borsdörfer ähnliche vortrefliche Tafelfrucht, nur neigt sie sich mehr zu einer Kugelform, 2½ Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. Die Blume steht in einer bald etwas tiefen, bald in einer sehr flachen Einsenkung, in der man feine Falten bemerkt. Der dünne Stiel ist einen Zoll lang, und steht in einer geräumigen tiefen Höhle. Die Schale ist gelblich grün, und die Sonnenseite mit einem bräunlichen Roth leicht verwaschen. Das Characteristische aber ist der leichte gelbgraue Rost, womit manche Früchte ganz überzogen sind. In dem Rost sieht man auch noch feine, nicht häufige helle weißgraue Puncte. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, sehr fein, voll Saft, und von einem sehr angenehmen, zuckerartig erhabenen feinen Geschmack, der etwas Anisartiges hat, wenn man die Frucht mit der Schale genießt. — Der Baum wächst lebhaft, und hat viel Aehnlichkeit mit dem der Edelrenette. Er trägt seine Zweige schön abstehend, setzt frühzeitig Fruchtspieße an, und wird dadurch jährlich und stark fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark und lang, von Farbe rundum schwärzlich braun, mit vieler weißgrauer Wolle bekleidet, und mit ziemlich häufigen schönen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eyförmig, mit einer schönen langen Spitze, und es nimmt nach dem Stiel etwas stumpfspitzig ab. Seine Länge beträgt 3½ Zoll und die Breite 2 Zoll. Das Gewebe ist stark, unten weißwollig, etwas grob geadert, sehr dunkelgrün glänzend von Farbe, und am Rande mit groben stumpfspitzigen Zähnen besetzt. Oft haben die Blätter dabey starke Einschnitte. Die Augen sind klein, herzförmig, und stehen auf breiten Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December oder Jenner, und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie welkt. — Vom ersten Rang.

**Die grüne Renette.** Reinette verte, Groene franche Renet, Rein. verte ronde. — (Du Hamel. Knoop. T. O. G. Handb.) — Es giebt verschiedene grüne Renetten. Dieser Apfel ist mittelmäßig groß, plattrund, 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, regulär gebildet, grüngrau, mit rauer Schale, aus deren Grau eine gelblich grüne Farbe hervor sieht. Das Fleisch ist gelblich, mit grünen Adern, fest, wird daher nie stippig, saftig, von angenehmen Renettengeschmack, eßbar im Januar, und hält sich weit in Sommer, und in einem guten Keller bis es wieder giebt. — Der Baum wird nicht sehr groß, und voller Aeste. Die Sommertriebe sind dünne und ziemlich lang; die Blätter dunkelgrün, länglich, mit einer ziemlich scharfen Spitze, und gegen den Stiel abgerundet; scharf und sägenförmig gezahnt.

**Die grüne Bandrenette, die lange rothgestreifte grüne Renette.** Reinette verte longue panachée. — (T. O. G. Diel. Handb. Beytr.) — Diese mittelmäßig große vortrefliche Renette ist wahrscheinlich ein teutsches Kerngewächs. Da dieser Apfel von seiner Mitte etwas conisch gegen die Blume zuläuft, so scheint seine Form länglich zu seyn; dennoch ist die gewöhnliche Breite meistens 2½ Zoll, und die Höhe einige Linien niedriger, aber es giebt auch manche Früchte, die wirklich etwas höher, als breiter sind. In gutem Boden und von jungen Bäumen werden die Früchte etwas stärker. Die offene Blume steht in einer mit feinen Falten umge-

umgebenen fast flachen Einsenkung, ohne daß man Rippen über die Frucht hin bemerkt. Der 4 bis 6 Linien lange Stiel steht in einer etwas tiefen Höhle und ist häufig von einem aus dem Apfel kommenden schnabelförmigen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Schale ist anfänglich hellgrün, im Liegen grünlich gelb. Die Sonnenseite ist mit einem meistens schmutzigen selten schönen Roth entweder geflammt und streifenartig gezeichnet, oder wirklich in getuschtem Grund abgesetzt gestreift, welches bey sehr besonnten Früchten vom Stiel herauf ein ziemlich rothes Ansehen gewinnt, jedoch wohl nie die Blumenfläche des Apfels erreicht. Ueber den ganzen Apfel findet man feine, meistens regelmäßige gräuliche Puncte, die auf der Schattenseite oft grün eingefaßt sind, und nicht selten auch Anflüge von ziemlich großen Rostflecken. Das Fleisch ist gelblich weiß, voll Saft, sehr markigt, ohne Geruch, und von einem sehr angenehmen Geschmack ohne Säure, sondern kraftvoll weinsüße. — Der Baum wird ansehnlich groß, treibt in schönen abstehenden Zweigen viel feines schlankes Holz, von bräunlicher Röthe, dabey nicht häufig, aber fein weißgrau punctirt. Die Augen sind sehr klein, und haben nach der Spitze des Triebes hin, die mit schmutziger Wolle besetzt ist, sehr stark vorstehende Augenträger. Der Baum ist durch diese feinen Triebe und die Blätter sehr kenntlich; er belaubt sich nicht stark, und das Blatt ist hellgrün glänzend, steif, lang ovalrund, mit einer kleinen Spitze, selten 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, schön und scharf gezahnt. Der Blattstiel ist nur einen Zoll lang, und hat keine Afterblättchen. Soll diese herrliche Frucht recht gut werden, so muß das Erdreich nicht mager, und wohl gebauet seyn. Die Blüthe ist nicht zärtlich. Die Frucht zeitigt im December, welkt nicht, und hält sich bis in Sommer. — Vom ersten Rang.

Die Lothringer grüne Renette. — (Diel.) — Ein großer schöner Apfel, aus Lothringen, bey dem es Schade ist, daß seine Schönheit nicht ganz mit seiner Güte übereinkommt. Seine Form neigt sich zu einer etwas kugelförmigen Plattform, und die gewöhnliche Breite beträgt 3¼ Zoll, die Höhe 2¾ Zoll, nicht selten aber 3½ Zoll breit und alsdann 3 Zoll hoch. Die Wölbung nach der Blume ist indessen immer merklich kleiner, als die nach dem Stiel. Die offene große Blume selbst steht in einer regelmäßigen, schön ausgeschweiften ziemlich tiefen Einsenkung, in der sich selten einige feine Falten vorfinden, an der Frucht aber bemerkt man deutlich rippenartige Erhöhungen. Der über die Frucht hervorragende oft fleischige Stiel steht in einer breiten, nicht sehr tiefen Höhle, die bald viel, bald wenig rostfarbig, oft auch ganz glatt ist, und nach der Zeitigung noch lange schön grün bleibt, welches auch in der Blumeneinsenkung merklich ist. Die feine fast fettig anzufühlende Schale ist anfänglich schönes Grasgrün oder Hellgrün, das erst in der vollen Zeitigung gelb wird, wobey aber deutlich das Grünliche hervorsticht. Ueberall ist die Schale mit vielen feinen grauen Puncten besetzt, die auf der Sonnenseite etwas röthlich werden können, aber sämmtlich mit einem kleinen blaßgrünen Mond umgeben sind. Oft findet man auch einige kleine Rostflecken und etwas Rostiges um die Blume. Das Fleisch ist grüngelblich weiß, lokker, weich, grobkörnigt, voller Saft, und von einem gewürzlosen, fein säuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst stark und lebhaft, macht gerne hangende Aeste und vieles Fruchtholz. Die Sommertriebe sind stark, röthlich, mit einem Silberhäutchen auf der Sonnenseite, olivengrün im Schatten, aber selten mit Wolle besetzt, und wenig punctirt. Die Augen sind schön, herzförmig, und abgerieben glänzend roth. Das Blatt ist dick, mittelmäßig groß, mit kurzer Spitze, grob, aber spitz gezahnt. Der Blattstiel ist einen Zoll lang. Die Frucht zeitigt im November, ist um Weihnachten am brauchbarsten, hält sich aber bis zum Frühjahr, ohne zu welken, wird aber nachher leicht melbig, fault, oder wird stippig im Fleisch. Gedämpft macht sie ein sehr zartes zerfallenes Essen. Vom zweyten Rang.

Die gestreifte grüne platte Renette. La Reinette platte rayée. — (Diel.) — Ein mittelmäßig großer wirthschaftlicher Winterapfel, von stumpf zugespitzter Form, 3 bis 3½ Zoll breit, und auf der höchsten Seite ist sie nur 2¾ Zoll hoch. Die Blume steht in einer ziemlich geräumigen tiefen Einsenkung, die mit feinen Falten besetzt ist, und von denen auch mehrere als sehr flache Rippen über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist bald sehr kurz und fleischig, bald etwas dünne und ¾ Zoll lang, und sitzt in einer tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist hellgrün und mit der Zeitigung etwas hellgelb; die Sonnenseite dunkelroth gestreift und zwischen diesen Streifen punctirt. Die Puncte sind grau, fein, nicht häufig. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, fein, markigt, saftvoll, hat eine starke große Ader um das Kernhaus, und einen feinen weinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark. Er geht mit seinen Aesten gerne in die Luft, und belaubt sich dadurch ungemein schön. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, stufig, rund herum schön glänzend rothbraun von Farbe, mit wenig Wolle bekleidet, und mit vielen schönen, sehr ins Auge fallenden, runden und länglichten Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, glänzend, mit sehr großen Zähnen besetzt. Die Augen sind sehr klein, und sitzen auf breiten, flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Die Harlemer Renette. — (Diel. Handb. Beytr.)

Beytr.) — Eine sehr große vortrefliche Winterrenette, so schätzbar für die **Tafel**, als für die **Oeconomie**. Die Form ist stets platt und nicht selten unregelmäßig in ihrem Bau. Die Blume steht in einer sehr geräumigen, oft ziemlich tiefen Einsenkung; auf dem obern Rande derselben erheben sich oft höckerartige Beulen, die hernach sichtbar breit und vorragend bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer geräumigen tiefen Höhle, die mit Rost ausgefüttert ist. Die Schale ist am Baum hellgrün, mit der Zeitigung gelbgrün, und zuletzt im Winter hellgelb. Ueber und über ist dieselbe mit vielen schön vertheilten Puncten besetzt, die stark, schön regelmäßig und hellbraun sind. Viele Früchte haben dabey platte oder etwas erhobene Rostflecken, und nicht selten zerstreute Anflüge von Rost, in welchem letztern Fall auch die Puncte groß und unregelmäßig werden. Auf der Seite stark besonnter Früchte sieht man einen leichten Anflug von einer bräunlichen Röthe, die sich am häufigsten um den Stiel herum zeigt. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, weich, markigt, voll Saft, und von einem sehr angenehmen süßen weinartigen Geschmack. Das Kernhaus ist schön, etwas offen in der Mitte, jede Kammer geräumig, enthalten aber sehr wenige und meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz. — Der **Baum** wird groß, stark und gesund. Er belaubt sich sehr schön und wächst sehr munter. Seine Aeste trägt er etwas stark abstehend, und die untersten fast horizontal. Das Fruchtholz erscheint früh und regelmäßig, wodurch der Baum bald und jährlich Früchte liefert. Die starken Sommertriebe sind sehr braun auf der Sonnenseite, auf der Rückseite olivengrün, mit feiner weißer Wolle besetzt, und sehr wenig und fein punctirt. Das Blatt ist groß, meistens langoval, auf 4½ Zoll lang, 3 Zoll breit, dunkel glänzend grün, stark, sehr grob geadert, grob und scharf gezahnt, jedoch manche Blätter auch fein und stumpf. Die Augen sind ziemlich groß, bauchig und lang. Die Augenträger breit und vorstehend. Die vortrefliche Frucht zeitigt im November, und hält sich bis ins Frühjahr. Die Frucht muß aber spat abgenommen werden, sonst welkt sie. — Vom **ersten** Rang.

**Rothe Herbstrenette.** La Reinette rouge d'automne. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine mittelmäßig große sehr schätzbare **Tafelfrucht**, von Form eines Borsdörfers, doch etwas höher gewölbt, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Blume steht in einer weiten flachen Einsenkung, in feinen Falten. Der starke Stiel ist oft keinen halben Zoll lang, und steht in einer geräumigen, oft tiefen Höhle. Die Schale ist bey voller Reife blaß strohgelb, aber bey besonnten Früchten oft wenig sichtbar, und die ganze Schale mit carmosinroth wie lackirt, und mit dunkleren abgesetzten Streifen durchmalt. Die Puncte sind nicht häufig und gelblich. Manche Früchte haben Warzen, wie der Borsdörfer. Das Fleisch ist sehr weiß, etwas locker, hinreichend saftig, und von einem erfrischenden, süß weinsäuerlichen Geschmack. — Der **Baum** wird nicht groß, bekommt bald vieles Fruchtholz, und wird frühzeitig und sehr tragbar. Die Sommertriebe sind fein und lang, dunkelbraun von Farbe, mit einem Silberhäutchen bekleidet, sehr wenig wolligt, und mit ziemlich vielen feinen, länglichen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, etwas trübgrün, bald bogenförmig, bald spitz gezahnt. Die Augen sind klein, und die Augenträger stehen spitz vor. — Die Frucht zeitigt Ende, oft schon in der Mitte des Septembers, und hält sich kühl aufbewahrt, bis in den Winter, wo sie aber welk wird. — Vom **ersten** Rang.

**Die königliche Renette.** Reinette royale. — (Diel. Handb. Beytr.) — Sie ist sehr nahe mit Reinette franche verwandt, und an innerer Güte ihr fast gleich, nur welkt sie noch stärker. Es ist eine schöne, doch meistens etwas unregelmäßige Frucht, und schon dadurch von der bemeldten verschieden. Die Form ist aber auch immer platt aussehend, und der Apfel in seiner Breite oft länglich. Die Blume steht in einer nicht tiefen, oft unebenen, meistens mit fünf Rippen umgebenen Einsenkung, wovon mehrere sehr sichtbar über den Apfel hinlaufen. Der kurze über die Frucht nicht hervorragende Stiel steht in einer oft ziemlich tiefen, engen, mehrentheils rostfärbigen Höhle. Die gar nicht fettige, rau anzufühlende Schale ist gleich anfänglich gelblich grün, und wird bey der Zeitigung hellgelb. Auf der Sonnenseite findet man nie einige Röthe, sondern die Schale wird nur schönes Goldgelb, das sich manchmal nur in breiten Streifen zeigt. Die Puncte sind sehr häufig, stark, meistens sternförmig oder wenigstens eckig, und was diesen Apfel äußerlich von der Reinette franche characteristisch unterscheidet, sind seine häufigen gelbbraunen netzförmigen Rostanflüge, die rau, fast wie bey grauen Renetten, anzufühlen sind. Es giebt kein besonders Stück, an dem nicht mehr, oder weniger davon zu bemerken wäre. Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, etwas lockerer, als bey der französischen Edelrenette, voll Saft, von dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack ohne alle Säure, jedoch nicht so erhaben peppingartig, wie bey ihrem so nahen Verwandten. Das Kernhaus ist schön und geräumig; die Kerne groß, vollkommen und häufig. — Der **Baum** wächst sehr stark, streubig, und belaubt sich sehr schön. Die Zweige gehen in schönen abstehenden Winkeln in die Höhe. Das Blatt ist ansehnlich groß, dunkelgrün, glänzend, am Stiel stumpf, und vornen mit einer schönen Spitze. Die Zahnung ist nicht fein, noch scharf, sondern abgestumpft spitz gezahnt. Die Triebe sind stark, braunroth, auf der wirklich beschatteten

ten Seite olivengrünlich, mit schönen feinen, jedoch nicht häufigen weißlichen, meistens länglichen Puncten besetzt, dabey über und über mit feiner Wolle bekleidet. Die Augen liegen fest auf, sind weiß wolligt, und haben schöne Augenträger. Hat gleiche Güte, Zeitigung und Haltbarkeit mit der Reinette franche.

Die Renette von Lünevill, die zwey Jahr daurende Renette. Reinette de Luneville, Reinette durable deux ans. — (T. O. G. Handb.) — Dieser Apfel ist von Größe sehr mittelmäßig, plattrund, und hat eine Aehnlichkeit mit dem Borsdörfer in seiner Gestalt, ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer geräumlichen flachen Vertiefung, und hat einige kleine Falten um sich her. Das Kernhaus scheint nicht in der Mitte zu seyn, sondern mehr unter der Blume hinauf, als sonst gewöhnlich ist. Der Stiel des Apfels steckt in einer kleinen Vertiefung, ist ohngefähr 1 Zoll lang, und mittelmäßig stark. Die Schale ist auf der Sonnenseite hochroth, und auf der Schattenseite orangengelb, wenn er recht zeitig ist, sonst sieht letzteres ziemlich grün, mit verwaschenen Streifen durchschlangelt. Im Rothen sieht man zerstreute kleine gelbe, im Gelben aber kleine braune Puncte. Braune Baumflecken sind ihm, wie dem Borsdörferapfel, sehr gemein. Die Schale ist zart und dünne; das Fleisch gleichfalls zart, aber fest, und an Farbe gelblich; am Geschmack stärkend, süß und würzhaft. Die Dauer ist länger, als zwey Jahr, und kaum erhält er gegen Pfingsten im ersten Jahr seinen rechten Geschmack. Er muß aber lange genug am Baume bleiben, und spät abgenommen werden, sonst erhält er seinen wahren Geschmack nie. — Der Baum ist mittelmäßig stark. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark und lang. Die Krone hat ziemlich zerstreute Aeste, ist aber stark belaubt. Das Blatt ist eyförmig, und hat seine großte Breite in der untern Hälfte seiner Länge. Auf dem Rande ist es sehr ungleich gezahnt, und seine Farbe ist hellgrün.

Die Marzipanrenette. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine ansehnlich große Herbstfrucht, etwas platt aussehend, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und stark, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die starke Blume steht in einer tiefen nicht sehr geräumigen Einsenkung, aus welcher sich Rippen erheben, die sanft über die ganze Frucht hinlaufen. Der dunne Stiel ist einen halben Zoll lang, und steht in einer weitgeschweiften ansehnlichen Hohle, die im Grund etwas rostfarbig ist. Die Schale ist hellgrün, das mit der Zeitigung blaßgelb wird, auf der Sonnenseite mit einem leichten Anflug von Röthe und Puncten von Roth eingefaßt; auf der Schattensei.e haben die Puncte eine grune Farbe. Diese Frucht hat einen äußerst angenehmen Geruch, wie eine feine Pomade. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, etwas grob kornigt, mäßig saftvoll, hat eine große grüne Ader um das Kernhaus, und einen angenehmen gewürzhaften Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, setzt viel Holz an, und ist ziemlich fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, mit vieler Wolle bekleidet, glänzend rothbraun von Farbe, und nur mit wenigen feinen weißlichen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, langoval, nach dem Stiel stumpf abnehmend, 4 Zoll lang und fast 3 Zoll breit, dünne von Gewebe, unten sehr fein weiß wolligt, fein geadert, hellgrün, und scharf gezahnt. Das Auge ist stark, etwas bauchigt, weiß wolligt, herzförmig, und sitzt auf sehr breiten stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im October, ist aber mit Weihnachten passirt. — Noch vom ersten Rang.

Meniste Renet, s. große graue Renette.

Die Renette von Monbron. Renet van Montbron. — (Knoop. Manger. Handb.) — Ein großer Apfel, von 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, der rau und im grunlich gelben Grunde blaßgrün getüpfelt und gefleckt ist. Er hat ein mildes grunlich gelbes Fleisch, mit einem lieblichen Saft und sehr guten Geschmack, so daß er ein Tafelapfel vom ersten Rang heißen kann. Ist eßbar im Januar und Februar.

Monstreuse Reinette, s. Renette von Windsor.

Die Muscatrenette. La Reinette musquée. — (Handb. T. O. G. Diel.) — Eine ansehnlich große köstliche Winterfrucht, plattrund, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die geschlossene Blume steht in einer flachen Einsenkung, mit feinen Rippen. Der Stiel ist sehr dünne, $\frac{1}{4}$ Zoll lang und steht in einer trichterförmigen Höhle, die oft stark rostfarbig ist. Die Schale wird zitronengelb, rund herum vom Stiel bis zur Blume mit kurz abgesetzten dunklen Carmosinstreifen stark besetzt, und dabey öfters auf der Sonnenseite noch glänzend carmosinroth getuscht. Im Roth sieht man auch einige feine gelbliche Puncte. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, etwas fest, kornigt, voll Saft, und von einem ganz vorzüglich angenehmen, gewürzhaften und zuckerartigen Geschmack, der eine Mischung von Muscat und Fenchel zu seyn scheint. — Der Baum ist kenntlich an Wuchs, Laub und Sommertrieben. Er wird nur mittemäßig groß, welches zum Theil von seiner reichlichen und jährlichen Fruchtbarkeit herrührt. Seine Aeste trägt er etwas flach, und geht nicht gerne ohne Schnitt in die Luft, sondern wölbt sich zu einer schönen flachen Krone. Die Aeste sind schlank und häufig. Die Sommertriebe sind lang und sehr schlank, trüb braunroth von Farbe, mit vieler Wolle besetzt, und häufig weißgrau punctirt. Das Blatt ist nicht groß von Form, lanzetförmig, stets nach dem Stiel so abnehmend, als nach vornen, ja oft mehr nach dem Stiel, als nach der Spitze;

mit dieser ist es 3½ Zoll lang, und selten 2 Zoll breit, unten kaum bemerkbar wolligt, grasgrün, und am Rande fast bogenförmig gezahnt. Der dünne Blattstiel ist 1 Zoll lang, und hat zwey lange Afterblätter. Die Augen sind stark und lang, weißwolligt, und häufig mit der Spitze auf die Seite gebogen. Die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis tief in den Sommer, wo sie welkt. — Vom allerersten Rang.

Die Nelguinrenette. Nel Guin, Reinette Nelguin. — (Knoop. Handb.) — Eine engländische Renette, vom ersten Rang; sehr groß, rundlich, gelb, und hie und da braun getüpfelt und gefleckt, mit einem kurzen Stiel, in einer engen Vertiefung. Das Fleisch ist fest, gelblich, von überaus feinem lieblichen Geschmack, und leckerhaftem süß säuerlichen Saft. Reift im Febrnar und März. — Der Baum macht ein gutes Holzgewächs, wird groß und trägt stark.

Neuyorker Renette, Americanischer Gewürzapfel. Newtown's - Pipping. — (Handb. Diel. T. O. G.) — Ein mittelmäßig großer, plattrunder Apfel, von 2¾ Zoll Breite und in seiner Höhe 1¾ Zoll, und hat seine größte Breite in der Mitte, rundet sich von da nach dem Stiele kurz und platt zu, der sich in einer kleinen mäßigen Vertiefung befindet, dünne, holzig, und etwa einen Zoll lang ist. Gegen die Blume rundet er sich etwas höher zu, diese befindet sich in einer flachen Vertiefung, ist groß, vom Stern nur halb bedeckt, geräumlich und tief. Die Grundfarbe ist in der Zeitigung hellgelb, auf der Sommerseite ein verwaschenes Roth, in welchem einzelne, dunklere, rothe, lange und kurze Striche laufen. Er ist auch mit ziemlich regelmäßigen kleinen Puncten besäet, welche im Rothen weißgrau, und im Gelben schwarzbraun erscheinen, um den Stiel herum ist er grau. Die Schale ist dünnne; das Fleisch an Farbe weiß, gelb, locker und zart, hat einen säuerlich süßen, dem Borsdörfer ähnlichen kräftigen Geschmack. Er zeitigt im December, und hält sich bis Johannis und noch länger. — Der Baum ist ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste gehen in scharfen Winkeln in die Höhe, und setzen sich in Gabeln an. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, und sehr mit Wolle besetzt, die, wenn man sie abwischt, eine fahlbraune Farbe bedecken. Die Krone macht eine hohe Kugel. Das Blatt ist länglich; auf dem Rande ist es ungleich gezahnt; die Farbe desselben ist hellgrün. — Vom ersten Rang.

Die Nordrenette. Reinette du Nord. — (Handb.) — Eine Seltenheit von Obstfrucht, und kommt aus England. — Sie ist grasgrün, ziemlich groß, etwas hoch gebaut. Das Fleisch ist außerordentlich zart, dem ohngeachtet hält er sich bis ins zweyte Jahr, ist aber auch schon in fünf bis sechs Monaten eßbar. — Der Baum macht schön Holz, ist sehr tragbar, dauerhaft und seine Blüthe widersteht fast aller widrigen Witterung. Die Sommertriebe sind stark, auf der Sonnenseite rothbraun, auf der andern grün, mit wenigen weißen Puncten; die Augen spitz mit vorstehenden Augenträgern, ein großes breites Blatt, das stark und schön gezahnt ist.

Die Renette von Normandie, die Normännische Renette. La Reinette de Normandie. — (Handb. Diel.) — Eine ansehnlich große Renette, fast platt aussehend, in ihrer Rundung sehr eben. Ihre Breite ist 3 bis 3½ Zoll und die Höhe beträgt nur 2½ Zoll. Die Blume steht in einer schönen geräumigen tiefen Einsenkung, in der man selten einige feine Fältchen bemerkt. Der kurze Stiel sitzt in einer weit geschweiften nicht tiefen Höhle, die fein rostfarbig ist. Die sehr feine Schale ist schön goldgelb, auf der Sonnenseite durch einen leichten Anflug von einer orleanartigen Röthe erhoben. In der Röthe sieht man oft kleine Flecken, die dunkelroth eingefaßt sind, auf der Schattenseite wie kleine Sternchen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, voll Saft, und von einem erhabenen zuckerartigen Weingeschmack, der mit nichts so sehr, als mit einem sehr delikaten Borsdörfer zu vergleichen ist. — Der Baum wächst sehr schön und belaubt sich stark. Seine Aeste trägt er etwas stark abstehend in die Luft. Die Sommertriebe sind stark, rundherum glänzend braunroth, sehr fein punctirt, und dabey mit vieler Wolle besetzt. Das Blatt ist groß, fast rund, 3½ Zoll lang und 3 Zoll breit, an dem Stiel abgestumpft und auf der vorderen starken Abrundung steht eine kurze Spitze. Es ist etwas grob geadert, von Farbe hellgrün, wenig glänzend, unten stark wolligt und am Rande etwas grob und stumpfspitz gezahnt. Das Auge ist klein, schmutzig wolligt, liegt fest an und sitzt auf einem schön vorstehenden, etwas breiten Augenträger. Die Frucht zeitigt von Anfang bis Mitte des Octobers, und hält sich zwey Monate, wo sie passirt ist. — Vom ersten Rang.

Die Renette von Orleans. La Reinette d'Orléans. — (Zink. Handb. Diel.) — Eine ansehnlich große, sehr schöne Tafelfrucht und ist der Baum sehr frühzeitig, und ausnehmend fruchtbar. Die Form des Apfels neigt sich zu einem etwas hohen Ansehen, öfters auch zu einer niedergedrückten platten Form. Die Breite beträgt 3 Zoll und die Höhe 2½ Zoll. Die Blume steht in einer sehr ausgeschweiften Einsenkung, in feinen Falten, die flach über die Frucht hingehen. Der Stiel sitzt in einer tiefen trichterförmigen Höhle, die mit einem feinen Rost ausgefuttert ist. Die Schale ist blaßgelb, das im Liegen goldgelb wird, wobey die Sonnenseite oft mit einem schwachen Carmosinroth gestreift ist, und mit vielen feinen starken Puncten besetzt. Das Fleisch ist weißgelb, sehr fein, voll Saft, markigt, und von einem erhabenen zuckerar-

zuckerartigen Geschmack, der einen feinen Beygeschmack von Zitronen hat. Das Kernhaus ist sehr geräumig. — Der Baum wächst ungemein lebhaft, und gesund und erreicht eine ansehnliche Größe. Die Sommertriebe sind in der Jugend sehr lebhaft, lang und stark, von Farbe purpurartig braunroth mit einem feinen Silberhäutchen besetzt, mit einer dünnen feinen weißgrauen Wolle bekleidet, und nicht häufig, aber schön weißgrau punctirt. Das Blatt ist groß, eyförmig, mit einer schönen Spitze und 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, unten wenig wolligt, dunkelglänzend grün und stumpfspitzig gezahnt. Die Augen sind stark, meistens etwas länglich herzförmig, carmosinroth und häufig fein weißwolligt. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch, welkt nachher zu sehr. — Vom allerersten Rang.

**Rothe Parmänrenette.** De rode Parmain-Renet. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine mittelmäßig große, süße, schätzbare Renette, einem starken Borsdörfer ähnlich, nur oft noch breitgedruckter und gewöhnlich mehr kugelförmig, 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die offene Blume steht in einer weit geschweiften flachen Einsenkung. Der dünne Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer geräumigen etwas tiefen Höhle, welche rostfärbig ist und wovon sich der Rost oft über den größten Theil der Schattenseite dicht verbreitet. Die Schale ist anfänglich blaßgrün, das im Liegen hellgelb wird. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem etwas trüben dunklen Carmosinroth stark verwaschen, und rundum mit vielen feinen hellgrauen Puncten und manchen sternförmigen Rostflecken besetzt. Das Fleisch ist weißgelb, sehr fein, saftvoll, fest, und von einem süßen zuckerartigen Geschmack ohne alle Säure. — Der Baum wächst in der Jugend sehr stark und treibt seine Aeste schön in die Luft und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark glänzend braunroth, fast ohne Wolle, mit einem Silberhäutchen bedeckt, und schön punctirt. Das Blatt ist klein, schön eyförmig, 2½ Zoll lang; 2 Zoll breit, unten fein wolligt grasgrün und am Rande sehr seicht fein gezahnt. Die Augen sind roth, kurz und dick, die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März, wo sie zu sehr welkt. — Vom ersten Rang.

**Pear-Renet,** s. Englische Birnrenette.

**Die picotirte Renette.** Reinette picoté. — (T. O. G. Handb. Beytr.) — Ein ziemlich ansehnlicher Apfel von Größe und Schönheit, etwas abgestumpft spitzig, und gegen die Blume abnehmend zulaufend, 3¼ Zoll hoch und eben so breit, mit einer großen Blume in einer weiten Einsenkung, und einem dünnen etwas langen Stiel in einer etwas engen Höhlung, über welche er einen halben Zoll vorstehet. Die Schale ist gelb bey der Zeitigung, auf der Sonnenseite hellroth, in welchem sich längere und kürzere, starke und zarte dunkelrothe Streifen und Flammen befinden. Zwischen allen diesen erblickt man weißgelbe Kreiße, deren Mittelpunct einen fast merklichen Punct hat, auf der Schattenseite oder im Blaßgelben erscheint dieser Umkreis des Puncts grün. Die Schale ist dünne, das Kernhaus unten etwas breit mit einer kleinen Spitze nach dem Stiele zu, oben aber nach der Blume scharf zugespitzt. Das Fleisch ist gelb und wie fast bey allen Renetten zart und fest. Der Saft ist stark und der Geschmack süß säuerlich erhaben. Sie wird im December zum Genuß und dauert bis wieder zur Baumblüthe. — Der Baum trägt gut und wird ziemlich stark und die Aeste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind sehr lang und dünn. Die Krone bildet vom Ansatz der Aeste an eine längliche Kugel. Das Blatt ist gelbgrün, länglich und läuft gegen den Stiel eben so gemachsam spitzig zu, als gegen den Ausgang von seiner größten Breite an, die in die Mitte der Länge fällt, nur daß eine kleine scharfe Spitze daselbst aufgesetzt zu seyn scheint. Auf dem Rand ist es sehr scharf gezahnt. — Vom ersten Rang.

**Platte Renette,** s. Zwiebelapfel.

**Die punctirte Renette.** La Reinette punctée. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein etwas kleiner, sehr guter Apfel für den Winter. Den Namen hat der Apfel von den vielen schönen Puncten, womit er reichlich besetzt ist. In seiner wahren Form sieht er von der Mitte der Frucht gegen die Blume hin stets spitz auslaufend aus, 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Blume steht in einer nicht tiefen geräumigen Einsenkung, die mit feinen Falten besetzt ist. Der starke Stiel ist einen halben bis ¾ Zoll lang und steht in einer schönen Höhle, die oft stark rostfarbig ist. Die Farbe der Schale ist anfänglich gelblich grün, das im Liegen noch etwas gelber wird. Nur höchst selten sieht man auf der Sonnenseite einen feinen Anflug von einiger Röthe, sondern die Schale ist nur rundherum mit gleich vertheilten starken, schönen hellgrauen Puncten reichlich besetzt, die bey noch unzeitigen Früchten häufig grünlich sind. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, fest, und von einem angenehmen fein weinsäuerlichen erquickenden Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft und ist ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind schön lang, sehr dunkelbraun, wie bey Api, mit feiner Wolle besetzt, und häufig und sehr fein punctirt. Das Blatt ist nicht groß, bald länglicht, bald rund herzförmig, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, am Stiel abgestumpft, und nach vornen mit einer kurzen Spitze versehen. Das Gewebe ist stark, unten fein wolligt, etwas grob geadert, dunkelgrün und wenig glänzend von Farbe, und am Rande nicht tief, aber etwas unregelmäßig und sehr stumpf spitzig, oder wie gekräuselt gezahnt. Die Augen sind schön, aber

klein, braunroth von Farbe, und fest anliegend. Die Augenträger sind platt und stehen nicht vor. Die Frucht zeitigt im December, ist im Jenner am besten, hält sich aber bis in das Frühjahr. — Vom ersten Rang.

Die Renette von Rochelle. Reinette de Rochelle. — (Handb.) — Sie ist von mittelmäßiger Größe und von gedruckter Gestalt, über und über mit Grau wie überstrickt, und mit Rostpuncten hin und wieder bestreut; die Grundfarbe aber ist ein bleibendes glänzendes Grün. Die Blume ist klein und stehet in einer zwar engen, aber doch etwas tiefen Aushöhlung. Der Stiel ist kurz und stark und seine Vertiefung ist anfänglich sehr weit, geht aber spitz zu. Sein Fleisch ist grünlich weiß und mild, der Saft häufig und der Geschmack sehr angenehm ohne Säure. — Die Blätter machen den Baum sehr kenntlich, da sie vorzüglich scharf und wie eine Säge gezähnt sind. Ihre Farbe ist lebhaft grün, unten stark wollig und weiß, mit einer langen Spitze und an dem kurzen Blattstiel rundlich anlaufend. Die Sommertriebe sind röthlich braun, wollig und mit vielen weißen Puncten besetzt; die Augen groß, aufliegend, mit kleinen Augenträgern und zweyen Afterblättchen.

Die rothe Renette, die rothe Winterrenette. Reinette rouge. — (Du Hamel. Hirschfeld. Handb. T. O. G.) — Ein sehr guter Tafelapfel, 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Er siehet fast rund aus, und fällt so wohl an der Blume, als gegen den Stiel sehr kurz ab. Seine Blume ist in einer ziemlichen Vertiefung und mit Falten umgeben, und der Stiel steckt in einer engen Höhle, ist lang und dünne. Die Schale ist gelb und auf der Sonnenseite mit kurzen Streifen stark geröthet, und mit grauen Puncten hin und wieder bestreuet. Sein Fleisch ist fest, zart, gelblich, süß weinsäuerlich und von einem erhabenen Geschmack; reift im December und hält sich bis in März und April. — Der Baum wird mittelmäßig stark und baut sich schön. Seine Aeste gehen in Gabeln in die Luft. Die Sommertriebe sind lang, nicht allzu stark, die Blätter beynahe rund mit einer kurzen Spitze, hellgrün und sägenförmig gezahnt.

Die Sizilische Renette, Reinette Sicilienne. — (Zink. Manger. Handb.) — Dieses ist eine Abart von der späten gelben Renette. — Sie ist etwas kleiner, 2¾ Zoll dick und 1¾ Zoll hoch, gelb, mit grünen Puncten und Flecken. Ihr Fleisch ist sehr fein, mit weinigtem Saft und von einem angenehmen Geschmack. Sie dauret bis Pfingsten.

Siegende Renette, Triumphrenette. Reinette triomphante. — (Handb. Diel.) — Ein köstlicher Tafelapfel von ansehnlicher Größe, und der schönsten Renetten- oder Apfelform, beynahe der Form eines recht großen Borsdorfers gleichend. Seine Breite beträgt 2¾ Zoll, und die Höhe 2¼ Zoll. An der Blume ist er etwas spitzer gewölbt, als am Stiel, aber über den ganzen Körper eben und gleichförmig rund. Die grün bleibende Blume steht in einer flachen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, und der halb Zoll lange Stiel in einer engen, tiefen, mit gelbgrünlichem Rost umgebenen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist schön Goldgelb, welches zur Erhöhung der Schönheit, auf der Sonnenseite ein wenig blaß röthlich geflammt angelaufen, und oft gleichsam nur roth punctirt ist, ohne bemerkbare Streifen. Ueberall ist dieser Apfel mit sternförmigen grauen Flecken besetzt, die oft eine Art von einem schönen Netze bilden, und in deren Mitte sich oft kleine weiße Puncte befinden. Auf der Sonnenseite werden diese Sternflecken größer und braun. Die Frucht riecht etwas schwach nach Rosen. Das Fleisch ist, besonders unterhalb der Schale, gelblich, weiß, weich, voll Saft, feinkörnigt, ohne Geruch, und von einem erhabenen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, ohne alle Säure. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt feines, regelmäßiges, gerne Frucht ansetzendes, sich zum Hängen neigendes Holz. Die Blätter sind nicht groß, weich, ziemlich oder fast flach liegend, und an der Stielrippe ein wenig rückwärts gebogen. Die Farbe ist nicht sehr glänzend grün, sondern trüb und die Blätter bekommen gerne blaßgrüne Flecken. Die Zahnung ist meistens einfach und scharf gespitzt. Der dünne Blattstiel ist gegen einen Zoll lang, und wird den Herbst nur wenig roth, und an seinem Ende ist das Blatt abgestumpft. Die Sommertriebe sind mit sehr feiner Wolle überzogen, und dunkel olivengrün. Die Augen sind mit der Spitze etwas seitwärts gebogen, liegen fest an, sind nicht groß, dunkelroth von Farbe, wenn man die Wolle abreibt, und stehen auf stark vorstehenden Augenträgern. — Der Baum ist sehr fruchtbar, erfordert aber einen guten Boden, und die Frucht zeitigt im November, dauert aber bis in den März, da sie anfängt zu welken, und wenn sie nicht sehr spät vom Baum genommen wird, so welkt sie stark. — Vom allerersten Rang.

Die gelbe Sommerrenette. La Reinette jaune d'été. — (Mayer. Diel. Handb. Beytr.) — Ein schöner mittelmäßig großer Apfel für die Tafel. In seiner wahren Form lauft er von der Mitte gegen die Blume etwas spitzig zu, doch dabey oben breit abgestumpft, und die Wölbung nach dem Stiel ist sehr breit. Kleine Früchte scheinen einem platten Borsdorfer sehr ähnlich. Die Breite eines schönen Apfels beträgt 2¼ Zoll und die Höhe 2¼ Zoll. Die Blume steht in einer seichten und geräumigen Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist, wovon sich manche über die Frucht breitbändig ausdehnen. Der sehr kurze Stiel steht in einer engen Höhle, welche rostfarbig ist, und von da verbreiten sich mancherley gelbgraue Rostfiguren. Die Schale ist gelblich grün, in der Zeitigung

hell

hell zitronengelb, und auf der Sonnenseite dunkler, oder goldgelb. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftig, und von einem sehr feinen angenehmen, reinen weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und ist sehr fruchtbar und belaubt sich stark. Die Sommertriebe sind lang, etwas dick, mit einer feinen festsitzenden weißgrauen Wolle bekleidet, rundherum braunroth von Farbe, und mit äusserst wenigen oder zerstreuten Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, länglicht herzförmig, 3½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, stark von Gewebe, unten fein wolligt, grob geadert, und grasgrün von Farbe. Der Rand ist nicht tief, und fein bogenförmig gezahnt. Die Augen sind schön, doch etwas klein nahe beysammensitzend, und die Augenträger sind sehr breit und stark vorstehend. Die Frucht zeitigt im halben September und ist haltbar bis in November. — Vom zweyten Rang.

Die gelbe süße Renette. Renet soete geele, Geel-grauwe Renet, Soete Goud Renet. — (Knoop. Manger.) — Dieser ist 2½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch, hat eine kleine und flach liegende Blume; die Schale hat viel Aehnlichkeit mit dem süßen Fenchelapfel, ist rau, dick, auf gelbem Grunde gelbgraulich gefleckt und an der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch ist fein, süß, und hat einen angenehmen erhabenen Geschmack. Seine Reifzeit ist Januar und Februar. Er ist zugleich ein guter süßer Kochapfel.

Die Renette von Sorgvliet. Renet van Sorgvliet. — (Knoop. Handb. Diel.) — Eine holländische Tafelfrucht von einer schönen Größe. Ihre Form ist fein gerippt und platt, die Wölbung um den Stiel ist von derjenigen um die Blume wenig verschieden, und die großen Früchte sind fast alle in die Breite etwas länglich geschoben. Die starke Blume steht in einer sehr geräumigen ziemlich tiefen Einsenkung, die mit feinen Falten besetzt ist, und die sich mehrentheils erst am obern Rande rippenartig gewöhnlich zu fünf Stück sanft erheben, und zwar flach, doch sichtbar, über die Frucht bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der kurze fleischige Stiel steht bald in einer etwas engen, bald in einer geräumigen ziemlich tiefen Höhle, die entweder rostfarbig, oder grün ist. Die sehr feine Schale ist vom Baum gelblich hellgrün, wird aber im Liegen schön blaßgelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man selten einen leichten Anflug von einer lichtbräunlichen Röthe. Häufiger findet man dagegen auf der Sonnenseite mehrere carmosinrothe Fleckchen, oder braune Puncte, die mit dieser Farbe eingefaßt sind. Die ganze Schale ist dabey regelmäßig und fein punctirt. Um die Stielwölbung sind diese Puncte weitläufiger und am stärksten, und um die Blumenwölbung am häufigsten und feinsten. Bey der vollen Zeitigung entstehen gerne linsengroße eingesenkte Faulflecken, die aber nicht in das Fleisch gehen. Das Fleisch ist weißgelb, fein, körnigt, erst fest, nachher weich, sehr voll Saft, und von einem sehr angenehmen, dem weißen Wintercalvil etwas ähnlichen, nur nicht so gewürzvollen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr geräumig, fast rund und enthält nur wenige, meistens taube Kerne. — Der Baum wird ansehnlich groß, und wächst sehr gesund. Er belaubt sich schön, aber nicht sehr dicht, obgleich sein Laub sehr groß ist. Seine Aeste trägt er stark abstehend, setzt das Fruchtholz in Fruchtspießen an, und wird dadurch frühzeitig und alljährig fruchtbar. Die Sommertriebe sind schön und stark mit vielen und sehr großen Augen besetzt. Die Farbe ist auf der Sonnenseite bräunlichroth und glänzend, auf der Schattenseite röthlichgrün, dabey mit vieler Wolle besetzt, die aber leicht abgeht und sind äußerst wenig und fein punctirt. Das Blatt ist sehr groß, oval, 5 Zoll lang, 3½ Zoll breit, sehr dunkelgrün, nicht grob geadert, unten sehr wenig wolligt, etwas grob, aber sehr spitz gezahnt, und am Stiel entweder stumpf, oder so abnehmend wie nach vornen. Die Augen sind dick, sehr bauchicht, lang, doch anliegend, bräunlich roth, und sitzen auf flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer. Wird diese Frucht nicht vor Ende October abgepflückt, so welkt sie gar nicht. — Vom ersten Rang.

Die teutsche Renette. Reinette Allemande. — (Handb.) — Ein trefflicher, überaus prächtiger Apfel, der großen englischen Renette gleich, glatt, glänzend, goldgelb, plattrund, mit einer tief eingesenkten schönen Blume, und einem eben so versenkten starken Stiel, dessen Höhlung mit rauem grauem Rost ausgefüttert ist. Auf der Sonnenseite hat er einen schönen rothen Fleck gegen unten. Uebrigens ist die Frucht etwas beulig und mit flachen Erhöhungen oder Rippen umgeben. Sein Fleisch ist hellweiß, delikat, murb, voll vortreflichen weinartigen Saft und edlem Parfüm. Er wird eßbar im Februar und hält sich lange in Sommer hinein.

Triumphrenette, s. Siegende Renette.

Die Tulipanrenette. Reinette tulipée, Rein. Couleuvrée. — (Knoop. Zink. Handb.) — Eine der feinsten Renetten, und sehr reizende Frucht nach Gestalt und Geschmack, groß, schön gelb und vermillon-roth, hat ein mildes delikates Fleisch, süßen lieblichen Saft und Geschmack. — Sein Holz unterscheidet sich sehr von andern Renetten, weil es nicht nur schwach, sondern auch hängig und von Farbe wie des Borsdörfers ist, wie mit Silberschaum überzogen.

Die unvergleichliche Renette. Reinttee non pareil — (Handb.) — Diese Sorte aus England weicht von der Beschreibung und Abbildung der vom Holländer Knoop sehr ab. Sie lauft gegen die Blume spitz zu. Die Blume selbst ist mit vielen kleinen Falten umgeben. Die Schale ist glatt, gelb mit zarten Pünctchen, hat biswei-

bisweilen Rostflecken und starke Warzen und nimmt auf der Sonnenseite stark Roth an. Ihr Fleisch ist sehr saftig, süß weinigt, doch mehr süß; der Parfüm ist nicht stark, und verdient sie wohl den Namen unvergleichlich bey den Sorten vom zweyten Rang, aber keineswegs unter denen der ersten Classe. Der Apfel hält sich lange. — Der Baum ist sehr tragbar, hat röthlich braune Sommertriebe mit einem Silberhäutchen überzogen, kleine Augen, ein langes schmales spitzes und grob gezahntes Blatt.

Die unvergleichliche Renette des Knoop. Reinet non pareil. — ist 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, von rauer Schale, in grünlichgelbem Grunde blaßbraun getüpfelt und gefleckt, grünlichgelbem milden Fleisch, lieblichen Saft und feinem Geschmack, reif im Januar und Februar und ist vom ersten Rang. — Der Baum treibt gut, und wird sehr fruchtbar.

Vergoldete Renette, s. Gelbe späte Renette.

Die Weer-Renette. Reinette Weer. — (Zink.) — Eine kleine länglichscheinende Frucht von 1¾ Zoll Breite und 1½ Zoll Höhe, und wiegt nur 2½ Loth. Auf der Sonnenseite hat sie eine vertriebene schöne Röthe, wie der Api, und ist übrigens gelb. Sein Fleisch ist locker und nicht sehr saftig, von Geschmack süß und sehr mittelmäßig. Zum Genuß ist er am besten um Weihnachten, und hält sich bis in Februar.

Die Weiberrenette, der Frauenapfel, Englischer Paradiesapfel. Pomme Madame, Reinette Pomme Madame, Pomme de notre Dame, Vrouwtjes-Appel, Engelle Paradys-Appel. — (Knoop. Handb. Diel.) — Eine große, schöne, recht gute Renette, meistens von unregelmäßiger Form, und oft ist nicht nur die eine Seite viel niedriger, als die andere, sondern die Rundung ist auch immer sehr uneben, meistens platt, 3½ Zoll breit, und 3 Zoll hoch. Die große offene Blume steht in einer sehr geräumigen, oft breit tiefen Einsenkung, aus der sich ansehnliche Rippen erheben, wovon mehrere breit, und hoch über den Apfel hinlaufen, und dadurch die Form verderben. Der Stiel steht in einer tiefen, geräumigen, oft sehr rostfarbigen Höhle, und ragt selten über diese hervor. Die Schale der Frucht ist anfänglich schönes Hellgrün, oft aber auch schon helles Gelb, wird aber im Liegen helles Zitronengelb. Auf der Sonnenseite sieht man einen leichten Anflug von einer etwas schmutzigen Röthe, die oft so schwach ist, daß sie nur auf einem gelben Grund schillert. Dabey ist die Schale mit vielen schönen hellgrauen Puncten besetzt, und nicht selten findet man auch große braungelbe Rostflecken, oder einigen aus der Stielhöhle verbreiteten rostigen Ueberzug. Viele von diesen Aepfeln bekommen auf der Sonnenseite fast linsengroße Leberflecken mit eingesenkter Schale, wie Narben, worunter das Fleisch etwas stippig wird. Oft zählt man zwanzig bis dreyßig solcher Flecken, und zwischen diesen öfters einige feine carmosinrothe Puncte. Das Fleisch ist gelblich weiß, grobkörnigt, saftig, und von einem angenehmen süß weinsäuerlichen Geschmack, ohne ein besonderes Gewürz. Das Kernhaus ist geschlossen, enge und fast klein, die Kerne sind nicht zahlreich und vollkommen. — Der Baum wächst ziemlich stark, setzt schönes, häufiges, regelmäßiges Fruchtholz in Fruchtspießen an, und trägt sehr reichlich und bald. Das Blatt ist mittelmäßig groß, fast rundoval, dick und steif, schmutzig grün, und hat große schön gespitzte Zähne. Die Sommertriebe sind kurz und ziemlich stark, auf der Schattenseite olivengrün, auf der Sonnenseite braunröthlich, mit einem Silberhäutchen, und mit nicht häufigen feinen Puncten besetzt, den Trieben unseres teutschen Borsdörfers sehr ähnlich. Die Augen sind sehr dick, lang, abstehend, von Form fast conisch, und mit hellröthlichen Schuppen besetzt. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, wo sie den Geschmack verliert. — Vom ersten Rang.

Man hat auch einen

Süßen Frauenapfel, Vrouwe-Soet. — (Manger.) —

Die kleine graue Weinrenette. — (Diel.) — Sie erreicht oft kaum die Größe eines mittelmäßigen Borsdörfers, und hat ein raues Ansehen, 2½ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Die lange Blume ist geschlossen und steht in einer geräumigen, bald flachen, bald etwas tiefen Einsenkung, in der man seine Falten, und oft etwas Rippenartiges bemerkt, wovon auch wirklich nicht selten, bey starken Früchten, einige flache Erhabenheiten über dieselbe hinlaufen. Der starke Stiel steht der Frucht gleich und ist ¾ Zoll lang. Die Schale ist meistens nur um die Blume hellgrün, denn die Schale ist überall mit einem grünlichgrauen, rau anzufühlenden Rost überzogen, und nur dann auf der Sonnenseite nicht, wenn freyhängende Früchte mit einem bräunlichen Rost daselbst verwaschen sind. Die mehresten Früchte haben aber, etwas ausgenommen, mit einem Rostüberzug bekleidet. Das Fleisch ist weiß, unterhalb der Schale grünlich, sehr fein, fest, nicht sehr saftvoll und von einem fein weinsauren Geschmack. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, ist aber äußerst fruchtbar, so, daß oft die Früchte gedrängt zusammen hängen. Seine Aeste trägt er flach, und macht gern hängendes Holz. Die Sommertriebe sind fein, gelbgrünlich, und nur wenig punctirt. Das Blatt ist dünne, lang und schmal, am Rande stumpfspitzig gezahnt, und hellgrün von Farbe. Die Frucht zeitigt im December oder erst im Jenner, und hält sich bis in das Frühjahr, wenn sie nicht vorher schon zusammenwelkt. — Vom zweyten Rang.

Weiße

Weiße Renette. Reinette blanche. — (Maison rustique. Du Hamel. Knoop, witte Renet met Stippen. Handb. Diel, weiße französische Renette. T. O. G.) — Ein sehr schöner musterhafter Apfel, von platt gedrückter Form, und die Wölbung gegen den Kelch spitziger, als die gegen den Stiel. In ihrer gewöhnlichen schönen Größe ist solche 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch, oft aber auch noch breiter und höher. Selten ist die Form ganz rund, sondern durch hervorragende Erhabenheiten am Bauch der Frucht in ihrem Durchmesser verschieden. Die grünliche Blume ist meistens geschlossen, und mit feinen Falten in einer geräumigen Einsenkung umgeben, die sich aber zu keinen wahren Rippen über die Frucht hin erheben. Der Stiel ist abwechselnd, doch meistens einen halben Zoll lang, oft länger, und steht beständig in einer sternförmigen, gelbbraun rostfärbigen, weiten und tiefen Höhle. Die sehr zarte Schale der Frucht ist Anfangs ein blasses, helles oder weißliches Strohgelb, das nur im Liegen sehr blaßgelb wird, und nur die rechte freyhängende Sonnenseite ist mit einem feinen schönen Roth etwas angelaufen. Abgerieben wird das Roth und der ganze Apfel schön glasartig glänzend und glatt anzufühlen. Im Liegen wird die Schale schön hellgelb, und ist überall mit feinen, meistens runden, grauen Puncten besetzt, die auf der Sonnenseite röthlich braun werden, auf der Schattenseite hingegen mit einem feinen weißlichen Mond umgeben sind. Das Fleisch ist schön weiß, locker, körnigt, geruchlos, weich, voll Saft und von einem sehr angenehmen, weinsüßlichen Geschmack, ohne alle Säure, doch aber auch ohne Gewürz. Das Kernhaus ist enge, geschlossen, und enthält meistens viele vollkommene Kerne. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Aeste hängend, setzt aber viele Fruchtspieße frühzeitig an, wodurch der Baum außerordentlich fruchtbar wird, jedes Jahr trägt, und mit seiner vorzüglich schönen rosenrothen Blüthe eine Pracht ist. Die Blätter sind groß, sehr dunkelgrün, oft äußerst lang; aber gewöhnlich eyförmig, 3½ Zoll lang und 3 Zoll breit, meistens gegen den Blattstiel spitzig auslaufend, und bald stumpf, bald scharf gezahnt. Die Sommertriebe sehen im Herbst schmutzig braunroth aus, im Schatten aber grünlich, sind sehr wenig punctirt, mit vieler Wolle besetzt, die nach der Spitze des Triebes hin schwärzlich, schmutzig aussieht. Die Augenträger sind unbedeutend, das Auge aber bauchicht, mit der Spitze gegen den Trieb gekrümmt, und eben so, wie die Fruchtknospen, hellröthlich von Farbe. Wegen ihrem weinsüßlichen Geschmack ist die Frucht schon eßbar im November, zeitigt aber erst im December, und hält sich bis zum Sommer. Zu Backwerk ganz vortreflich. — Vom zweyten Rang.

Die Renette von Windsor, die ungeheure Große. Reinette de Windsor, Reinette Monstreuse. — (Handb.) — Dieses ist eine sehr rare und vorzügliche große Sorte aus England. Der Apfel ist etwas länger, als dick, Blume und Stiel eingesenkt, weißlichgrün am Baum und punctirt, beym Zeitigen schön gelb, bekömmt zuweilen Warzen und raue Flecken. Sein Fleisch ist fest und köstlich, der Saft erhaben, und hält, wider die Art der großen Früchte, die gerne poröß und leicht sind, bis es wieder reife Aepfel giebt. — Der Baum wird groß und stark. Seine Sommertriebe sind röthlich, sehr wenig punctirt, und die Augen stark, platt aufliegend mit platten Augenträgern.

Die Zitronenrenette. La Reinette de Citron. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine lachend schöne goldgelbe, ansehnlich große vortrefliche Tafelfrucht. Der Apfel sieht entweder etwas hoch zugespitzt aus, oder er ist etwas breit, und nach der Blume stumpf abgespitzt, fast wie ein etwas breiter Taubenapfel. Hochaussehende Früchte sind 2½ bis 3 Zoll breit, und fast eben so hoch. Etwas breitgedrückte hingegen sind oft 3 Zoll breit und nur 2½ Zoll hoch. Die Blume steht in einer geräumigen seichten Einsenkung, die mit vielen feinen Falten umgeben ist, wovon mehrere als feine Rippen über die Frucht hinlaufen. Der Stiel steht meistens der Frucht gleich, ist ½ Zoll lang und sitzt in einer trichterförmigen tiefen Höhle, die mit einem feinen zimmetfarbigen Rost bekleidet ist. Die Schale ist anfänglich schön hellgelb, das im Liegen zitronengelb wird, auf der Sonnenseite mit einem blassen Rosenroth leicht angelaufen. Oft sieht man nur um die Stielwölbung weißgraue Puncte mit einem röthlichen Kreis umgeben. Das Fleisch ist sehr weiß, etwas locker, feinkörnigt, saftvoll, und von einem sehr erquickenden angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geräumig. — Der Baum wird nicht groß, wächst aber schön, und trägt seine Aeste nicht stark abstehend in die Luft. Er macht vieles feines Holz und trägt jährlich Früchte. Die Sommertriebe sind von Farbe braunroth, mit einem Silberhäutchen besetzt, fein wolligt und mit ziemlich häufigen, aber sehr feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, rundoval, oft rund mit einer stumpfauslaufenden Spitze, unten, nur fein wolligt, hellgrün, glänzend, bogenförmig gezahnt. Die Augen sind klein und die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, ja, in manchen Jahren bis in den Sommer. — Vom ersten Rang.

Die Zwergrenette. Reinette du Pommier nain, Le petit Pommier nain. — (Du Hamel. Manger.) — Der Baum bleibt ganz klein, wie der Paradiesapfel, die Frucht aber ist 2½ Zoll breit und eben so hoch, und gleicht ganz der weißen Renette, nur daß sie an der Sonnenseite selten punctirt

punctirt oder röthlich ist. Sein Fleisch ist weiß und zart, auch saftreich genug, jedoch nicht sonderlich erhaben von Geschmack. Er hält sich vom December bis Februar. — Der Baum hat schmale Blätter von 3 Zoll lang und 1½ Zoll breit, und sind regelmäßig gezahnt.

Retel, s. Grauer Fenchelapfel.

Der große Richard. Grand - Richard. — (Hirschfeld. Handb.) — Ein hollsteinisches Gewächs, den Hirschfeld bekannt gemacht hat, als ziemlich groß, mit wenig vertiefter, rund umher gerippter Blume, von grüner ringsum mit Roth durchstreifter Farbe, weißem und zartem Fleisch, von melonenartigem Geruch, etwas säuerlichem Saft und angenehmen erdbeerartigen Geschmack. — Er scheint zu den Calvillen zu gehören, sein Kernhaus ist aber nicht beschrieben.

Der saure Rippling. Suure Ribbert, Suure Kant - Ribbert, Witte Ribbert, Suure Ribling. — (Knoop.) — Ein mittelmäßig großer langgebauter eckigter Winterapfel für die Wirthschaft, 2¾ Zoll dick und 2¼ Zoll hoch, mit einer vertieft sitzenden in Falten eingeschnürten Blume, kurzem und gebogenen Stiel, glatter, grünlichweißer Schale, mildem, säuerlichem Fleisch von mittelmäßig feinem Geschmack; reif im Januar und Februar. — Der Baum macht ein starkes Holzgewächs, wird groß und mit den Jahren tragbar.

Der süße Rippling. Soete Ribbert, Soete Kant - Ribbert. — (Knoop.) — Dieser gemeine rippige Winterinsapfel ist fast von gleicher Bildung und hat 2¾ Zoll in der Dicke und 2½ Zoll Höhe. Die Blume stehet in einer mässigen Vertiefung, der kurze Stiel aber in einer starken Höhle. Die Schale ist glatt, zitronengelb ins Grüne spielend, öfters hier und da sonderlich um den Stiel bräunlichroth gestrichelt. Das Fleisch ist süß und übrigens von keinem Parfüm; eßbar im December und Januar. — Der Baum macht ebenfalls ein gutes Gewächs und wird mit der Zeit sehr fruchtbar.

Rosenapfel, s. Früher rother Herrnapfel.

Der Rosenapfel, der französische Rosenapfel. Pomme - Rose. Pomme rose de France, Fransche Roos - Appel. — (Knoop. Manger. Handb.) — Ein sehr vortreflicher Herbstapfel. Seine Form ist sehr unbestimmt, manchmal ist er länglich, schief und höckerig, oft wie viereckig. Eine reguläre Frucht ist 2¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Er hat eine große tiefliegende Blume mit Beulen umgeben. Bey seiner Reife ist er zitronengelb, hier und da mit hellbraunen Puncten, auf der Sonnenseite dunkelroth und hat bisweilen erhabene braune Flecken, wie Warzen. Sein Fleisch ist milde, voll feinen Safts, mit einem sehr angenehmen Geschmack; eßbar im October und November. — Der Baum wächst gut, und trägt fleißig. — Zum ersten Rang.

Sommerröschen, s. Marmorirte Rosette.

Der gestreifte Rosenapfel. P. Rose panaché. — (Handb.) — Ein überaus schöner, sehr früher und delikater Sommerapfel, von mehr als mittelmäßiger Größe, trefflichem Geruch und Geschmack. Er ist höher, als dick, mit einer nicht tiefliegenden Blume, um welche fünf scharfe Rippen stehen, die sich aber gegen die Wölbung der Frucht allmählig verlieren. Seine Farbe hat das schönste Roth, das auf der Schattenseite mit etwas Gelb vermischet ist. Ueber die Rosenfarbe ist, besonders auf der Sonnenseite, ein stärkeres Roth gezogen und übrigens der Länge nach mit diesem stärkern Roth gestreift, allenthalben aber ist er mit gelben starken Puncten oder Fleckchen besäet, die auf der Sonnenseite weiß und kleiner sind. Er bekommt am Baume einen subtilen Staub, wie die Calvillen. Nach Abwischung desselben hat er einen starken Glanz. Der Stiel ist fleischig, und ist manchmal ¾ Zoll lang und stehet in einer scharfen Aushöhlung. Sein Geruch ist sehr stark und erquickend. Sein Fleisch ist blendendweiß, mit einer Rosenröthe durchzogen, besonders ist es unter der Schale auf der Sonnenseite rosenfarbig und das Kernhaus mit dieser Farbe eingefaßt. Das Fleisch ist äußerst locker, zart und mild, daß man es mit der Zunge zerdrücken kann, nicht von überflüßigem, doch von hinreichendem süßsäuerlichen höchst angenehmen Saft. Sein Geschmack und Parfüm ist vortreflich, und gleicht dem Erdbeerapfel. Er ist schon Mitte Augusts reif, und kann man ihn vom Baum essen. — Zum ersten Rang der Sommeräpfel.

Platter Rosenapfel. Roos-Appel, Pomme rolée. — (Knoop. Diel. Handb. Beytr.) — Eine ziemlich große Herbst = und Winterfrucht für die Oeconomie, dem Winterstreifling in der Form ähnlich, aber lebhafter gestreift, 3 Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer geräumigen Einsenkung, in der man Rippchen bemerkt, die auch öfters etwas kantig über die Frucht hingehen. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt in einer tiefen trichterförmigen Höhle, welche mit einem feinen zimmetfarbigen Rost bekleidet ist. Die Schale ist im Grunde mit der Zeitigung strohgelb, das aber nur bey besonnten Früchten zwischen den rothen Streifen etwas hindurch scheint. Die Puncte sind nicht zahlreich, sehr fein und gelbgrau. Dabey findet man fast an jeder Frucht einige kleine schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist gelblich weiß, etwas röthlich schillernd auf der Sonnenseite, dabey locker, saftvoll, etwas grob von Fleisch und von einem süßsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wird sehr groß, gesund und dauerhaft. Die Aeste stehen etwas stark ab, und bilden sich zu einer flachgewölbten Krone. Er ist fast jährlich und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, mit feiner

ner Wolle bekleidet, rothbraun von Farbe auf der einen Seite, und mit einem feinen Silberhäutchen überdeckt, auf der Gegenseite röthlich grün, und nur mit sehr wenigen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist schon groß, eyförmig, unten stark wolligt, dunkelgrün und stumpfspitz gezahnt. Das Auge ist stark, liegt an, ist platt und sitzt auf breiten flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in Winter.

Der rothe Sommerrosenapfel. Pomme rose rouge d'été. — (T. O. G. Handb. Beytr.) — Ein sehr schöner, mittelmäßig großer Apfel, etwas walzenförmig, 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit, größtentheils hellroth, einige weißliche Strahlen ausgenommen, welche beym langen Liegen schön gelb werden. Bisweilen findet man weißliche Punctchen in dem Hellrothen, die aber nach und nach dunkelbraun werden, wenn er lange liegt. Die Blume sitzt in einer geräumlichen Vertiefung und reicht bis ans Kernhaus. Um sie herum liegen starke Falten, deren einige noch merklich über die Seite herab bis gegen den Stiel laufen, und ihm eine etwas eckigte Gestalt geben. Das Kernhaus ist gegen den Stiel breit, aber gegen die Blume spitzig. Die Schale ist dünn und zart. Das Fleisch ist Anfangs derb, jedoch auch sehr zart, wird aber mit der Zeit immer milder. Der Saft ist nicht überflüßig; der Geschmack angenehm süß säuerlich. Er reift Anfangs Septembers, auch wohl Ende August und dauert bis zu Ende März. — Der Baum wird ziemlich stark; die Hauptäste setzen sich gern in Gabeln an. Das Tragholz wird sehr lang, wechselt aber unordentlich. Die Sommertriebe sind lang und stark, die Krone hoch, breit und abgerundet. Das Blatt ist länglicht rund, und hat eine etwas starke Spitze, und ist nicht scharf gezahnt. Seine Farbe ist gelblich grün.

Großer Rosenhäger. — (Henne. Handb.) — Ein ziemlich großer plattrunder sehr guter Winterapfel für die Küche, und auch so ziemlich zum frischen Genuß, von 3 Zoll Breite und 2½ Zoll Höhe. Oben ist der Apfel ziemlich platt, die Blume ist in einer ziemlichen Vertiefung, auf deren Rande sich einige Erhöhungen finden, welche sich aber nicht weiter in Rippen verbreiten. Der einen Zoll lange Stiel sitzt in einer weiten, glatten und geräumlichen Vertiefung. Das Fleisch ist locker und mürbe, von weißgelber Farbe. Der Saft zu Genüge und von einer angenehmen Süßigkeit. Die Schale ist glatt und auf der Sonnenseite roth gestreift, auf der Schattenseite aber grün, welches im Reifen blaßgelb wird. Um Michaelis oder etwas früher wird er reif und nach vierzehn Tagen wird er eßbar, hält sich aber bis in März. — Der Baum macht einen freudigen Wuchs und wird ziemlich stark. Die Sommertriebe sind von mittlerer Stärke und Länge und von dunkelbrauner Farbe



und mit weißen Puncten bestreut. Das Blatt ist ziemlich groß, auf dem Rande ist es scharf gezahnt; seine Farbe ist dunkelgrün. — Der kleine Rosenhäger ist nur halb so groß.

Marmorirte Rosette, Sommerrösgen. Rosette d'été marbrée. — (Diel. Pom. Franc. Sommerrosenapfel. Zink Calville royale d'été. Handb. Beytr.) — Ein schöner kleiner vortreflicher Sommerapfel für die Tafel. Seine Form ist länglicht, und gegen die Blume hin, ziemlich stumpfspitzig, wie Pigeon. — Die starke Blume steht in einer seichten, mit schönen, oft vielen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung. Der dünne, meistens ¾ Zoll lange Stiel steht in einer ziemlich engen und tiefen Höhle, und hat gerne einen Fleischwulst. Die sehr feine, am Baum mit feinem blauen Duft belaufene Schale ist hellgelb, das zuletzt zitronengelb wird, mit kurzabgesetzten, ziemlich breiten dunklen Carmosinstreifen auf das schönste besetzt, die nach der Schattenseite nur blaßer erscheinen. Die Frucht riecht violenartig, das Fleisch aber nach Himbeeren, oder wie Melonen. Es ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, brüchig, voll Saft, um die Blume rosenfarb, und auch etwas im Fleisch gegen die Sonnenseite. Der Geschmack ist zuckerartig, und wie von Melonen erhaben, sehr ähnlich der Ananaserdbeere, verschwindet aber im Kauen. Das offene Kernhaus läuft herzförmig mit der Spitze nach dem Stiel. — Der Baum erreicht nur eine mittelmäßige Größe, wächst aber sehr schön und lebhaft. Die Triebe sind lang und nicht sehr stark, die den Baum kenntlich machen, setzen dabey frühzeitig Tragholz an, und liefern reichlich und jährlich Früchte. Die Farbe der Sommertriebe ist auf der Sonnenseite bräunlich, im Schatten olivengrün, und sind wenig und fein grauweiß punctirt. Die Augen sind sehr klein, unter dem Blattstiel kaum sichtbar. Das Blatt ist nicht groß, länglichoval, dünne, hellgrün, fein geadert, und hat eine scharfe Zahnung. Die vortrefliche Frucht zeitigt Anfangs September, hält sich sechs bis sieben Wochen, wo sie passirt ist.

Der italiänische weiße Rosmarinapfel. Mela de Rosmarino. — (Handb.) — Eine lachend schöne Frucht, und wahre Zierde auf der Obstschale. Man siehet den Apfel nicht anders an, als wäre er aus Wachs geformt. Er hat eine sehr feine glänzende weiße Haut, und ist meist auf der Sonnenseite schwachröthlich angelaufen. Allenthalben hat er mäßig zerstreute helle weiße Puncte, die seine Zierde erheben. Sein Bau ist länglich, oben etwas zulaufend, fast in der Gestalt und Größe eines Gänseeyes. Die Blume befindet sich in einer mäßigen und kleinfaltigen Vertiefung. Sein Stiel ist lang und zart, und stehet in einer zwar sehr tiefen, aber engen Aushöhlung, die meist mit einem gelbbräunlichen etwas rauen Flecken besetzet ist, als ob die Natur diese Stelle austapeziren wollen,

die Beschädigung der feinen Haut durch den Stiel zu verhüten. Sein Fleisch ist schneeweiß, überaus zart, mild, voll edlen süßen Safts, doch ohne Gewürz, aber schmackhaft genug. Sein Kernhaus ist sehr weit, nach Calvillenart und enthält gewöhnlich zwanzig Kerne, in jeder der fünf Kammern vier Kerne, welche bey seiner Zeitigung losliegen. Er wird eßbar um die Mitte und Ende Novembers, und hält sich bis in Februar. — Der Baum macht ein schönes Gewächs. Seine Sommertriebe sind lang und mittelmäßig stark, röthlich, mit sehr weißen weit zerstreuten Puncten getüpft und wollig. Die Augen sind groß, lang, nicht sehr spitz und haben hohe starke Augenträger. Das Blatt ist lang, am Stiel eyrund, vorne mit einer langen Spitze, dunkelgrün, nicht tief gezahnt und hat einen etwas langen Stiel. — Vom ersten Rang.

Rother Rostocker, s. Rother Stettiner.

Die Rothfeder. Le Rouget. — (Diel.) — Ein großer schöner wirthschaftlicher Apfel, hoch aussehend und calvilartig. In seiner wahren Gestalt läuft er von der Mitte aus stark abnehmend gegen die Blume und endigt sich mit einer stark zugestumpften Spitze. Nach dem Stiel wölbt er sich flach und breit, so, daß die Frucht gut aufsitzt, 3¼ Zoll breit und eben so hoch. Die Blume steht in einer bald seichten, bald etwas tiefen, nicht geräumigen Einsenkung, die mit schönen calvilartigen Rippen besetzt ist, die sich oft stark am oberen Rande der Einsenkung erheben und etwas flach und breitkantig, aber sehr deutlich über die ganze Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel ist stark, fleischigt, meistens ½ Zoll lang. Die Farbe der Schale ist hell strohgelb, bey besonnten Früchten gelbröthlich. Die Frucht riecht sehr angenehm und welkt nicht, als nach ihrer Reifzeit. Das Fleisch ist schön weiß, leicht, locker, ziemlich grobkörnigt, sehr voll Saft, und von einer angenehmen, sanften weinsäuerlichen Süße. Das Kernhaus hat sehr große calvilartige Kammern. — Der Baum wächst ungemein lebhaft, wird sehr schön von Form, belaubt sich sehr stark und ist sehr fruchtbar. Seine Aeste stehen nicht stark ab und gehen schön in die Luft. Die Sommertriebe sind lang und stark, sehr dunkel braunroth und glänzend von Farbe, nach oben mit vieler Wolle bekleidet, und mit sehr vielen weißen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, ovalrund, nach vornen mit einer kurzen, sehr scharfen Spitze. Es ist 3½ Zoll lang und 2½ Zoll breit, unten stark wollig, dunkel glänzend grün und mit spitzigen Zähnen besetzt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang und hat kleine schmale Afterblätter. Das Auge ist nicht groß, und steht auf einem schönen Augenträger. — Die Frucht zeitigt im October, hält sich nicht gerne bis in December, sondern wird alsdann stippigt im Fleisch.

Der Röthling. Rousseau d'hyver. — (Manger.) — Ein plattrunder, dem Stettiner ähnlicher ansehnlich großer Winterapfel, 2¾ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Seine Blume ist klein und stehet in einer mäßigen Vertiefung. Der Stiel aber ist ziemlich lang und dünne. Seine Schale ist fast ganz roth. Das Fleisch hat einen weinsäuerlichen Saft und angenehmen Geschmack. Die Frucht hält sich bis in das Frühjahr.

Der Waldenser Röthling. — (Manger.) — Dieser ist etwas weniger breit, als der vorbemeldte, mit einer vertieften Blume und etwas langen, jedoch dicken Stiel. Die Schale ist auf der Sonnenseite stark roth, auf der andern aber weißlich mit rothen Streifen und Puncten besetzet. Sein Fleisch aber ist von süßem Saft, und hat ebenfalls einen sehr angenehmen Geschmack. Seine Haltbarkeit dauert bis in den März.

Geflammter Röthling, s. Flammänder.

Rouveau. — (Manger.) — Dieses französischen Apfels erwähnt Quintinye als eines weißlichen und etwas rothgefärbten Apfels, ohne ihn näher zu beschreiben.

Rubinapfel, s. Großer Api.

Rubinapfel, s. Borsdörfer.

Russet, Royal-Russet, Royal-Russeting, auch Leather-coat-Russet. — (Miller.) — Eine engländische große schöne Frucht, dunkelröthlich, mit gelblichem Fleisch. Er wird schon im October reif, und dauert bis in April. Er ist sowohl ein guter Tischapfel, als vortreflicher Kochapfel. — Der Baum wird groß, und sehr tragbar.

Pile's Russet. — (Miller.) — Dieser ist mittelmäßig groß, hat einen dünnen Stiel, ist auf der Sonnenseite hellröthlich, auf der andern aber blaßgelb; das Fleisch feste, angenehm säuerlich, und von gutem Geschmack. Er hält sich auch lange, und ist auch sowohl ein guter Tischapfel, als einer der besten Tafeläpfel.

Sharp's Russet. — (Miller.) — ist auch ein guter Tischapfel.

Wheler's Russet, s. Rothe Zimmtapfel.

Safranapfel, s. Gestreifter Zürcher Apfel.

Sagapfel, s. Sevapfel.

Sauerapfel, s. Härtling, Sauerhärtling.

Schaafsnase, s. Gelber Gulderling.

Schaafsnase, s. Haute bonté.

Die Schaafsnase, die gelbe gestreifte Schaafsnase. — (Diel. T. O. G.) — Eine in ihrer Form fast einzige Küchenfrucht, walzenförmig, ja wohl schmäler in der Mitte, als an den Enden. Die Breite einer recht vollkommenen Frucht ist 3¼ Zoll, die Höhe hingegen 4¼ Zoll. Die große Blume steht in in einer tiefen, meistens unregelmäßigen Einsenkung, und ist mit erhabenen Rippen umgeben, die

die häufig starkkantig über die ganze Frucht hinlaufen. Der kurze dünne Stiel hingegen steht in einer tiefen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist am Baum schönes Hellgrün, das auf dem Lager aber ganz goldgelb wird. Auf der Sonnenseite ist oft mehr als die Hälfte der Frucht, kurz abgesetzt, breit roth gestreift, zwischen diesen Streifen ist die Schale mit dem nämlichen Rost punctirt. Ganz feine weißlichte Puncte sieht man nur im Rothen; das Fleisch ist weiß und wird nachher erst gelblicht. Es ist fein, weich, markigt, voll Saft, und hat einen angenehmen etwas süß säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr auffallend, man sieht von den Kammern oft keine Spur, sondern eine glatte elliptische Höhle, die sich der Länge nach mit scharfen Spitzen gegen Stiel und Blume endigt. Kerne findet man oft gar keine; und enthält das Kernhaus einige kleine rundliche Kerne, so schlottern sie, wenn die Frucht zeitig ist. — Der Baum wächst in der Jugend stark, nachher aber langsamer, belaubt sich sehr schön, und trägt seine Aeste flach abstehend, wölbt sich aber mit seinen obern Zweigen zu einer schönen, etwas flachen Krone. Die Blätter hängen wegen ihrem langen Stiel abwärts und wie gekräußelt. Das Blatt ist hellgrün, meist ovalrund, mit einer schönen Spitze, 4½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, röthet sich bald im Herbst, und die Zahnung ist unregelmäßig, etwas grob und scharf. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis Weihnachten, wo sie ihren Geschmack verliert.

Die rothe Schaafsnase. — (Diel.) — Ein schöner großer sehr guter Apfel für die Wirthschaft, stets hochaussehend und walzenförmig, zuweilen etwas niedriger und bauchicht, von calvilartigem Ansehen, 3 Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Die große Blume steht in einer geräumigen Einsenkung, aus der sich Rippen erheben, die breit über die Frucht hingehen. Der sehr kurze Stiel steht in einer engen oder trichterförmigen Höhle. Die Schale ist trübgelb, rundherum mit einem blassen Roth umgeben, auf der Sonnenseite dunkel blutroth. Ueber die ganze Schale sind ziemlich viele äusserst feine, weißgraue Puncte vertheilt und häufig findet man auch noch Rostflecken, die sich manchmal etwas erheben, und flache Warzen vorstellen. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, mit einer großen Ader um das Kernhaus, etwas locker, ziemlich feinkörnigt, nicht sehr saftig, und von einem süßsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wird groß und wölbt sich zu einer sehr schönen Krone und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und schön, nur nach vornen mit Wolle bekleidet, rundum glänzend braunroth von Farbe, und mit vielen schönen, meistens länglichten, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, langoval, unten wolligt und mit spitzen Zähnen besetzt. Die Augen sind herzförmig, stark weißwolligt und die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Weiße Sommerschaafsnase. — (Diel.) — Ein ansehnlich großer wirthschaftlicher Apfel, von länglicher Form. Er hat seine größte Breite mehrentheils gleich über der Stielwölbung, und von da lauft die Frucht als ein abgestumpfter Kegel nach der Blume hin, 3 Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Die geschlossene Blume ist ziemlich stark, weiß wolligt und hellgrün. Sie steht in einer ansehnlichen, jedoch etwas engen Einsenkung, die mit vielen feinen, theils auch starken Rippen, die manchmal warzenähnlich sind, besetzt ist, öfters sichtlich über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer nicht tiefen, oft seichten und geräumigen Höhle, die von mehreren Rippen meistens uneben ist. Die Schale ist blaßgrünlich, mit der vollen Zeitigung weißgelblich, auf der Sonnenseite bisweilen röthlich, und ohne Puncte. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Grünliche spielend, fein körnigt, markigt, sehr saftvoll, und von einem reinen weinsäuerlichen Geschmack, der bey voller Zeitigung milde wird. Das Kernhaus ist sehr groß und weit offen. — Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, dauerhaft, und kommt in rauen Gegenden fort. Seine Aeste stehen schön ab, und wölben sich zu einer breiten Krone. Die Sommertriebe sind lang, stark, von Farbe olivengrün, und auf der Sonnenseite etwas braunroth. Das Laub ist groß, elliptisch, stets spitzer nach dem Stiele, als nach vornen auslaufend, 4 bis 5 Zoll lang, 3 bis 3½ Zoll breit, hellgrün, unten sehr fein wolligt, und nicht tief, aber scharf gezahnt. Der sehr dünne Blattstiel ist 2 bis 2½ Zoll lang. Die Augen sind schön, etwas bauchigt, und stehen auf kleinen platten Augenträgern. Die Frucht zeitigt Anfangs, oder Mitte August, und hält sich vier Wochen, wo sie welkt.

Der Schämapfel, Schmeiler. — (Manger.) — Ein großer Wirthschaftsapfel, unten 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, verjüngt zulaufend, mit einem sehr kurzen Stiel, weiß und röthlichen, meist ganz röthlichen Schale, weißem, ziemlich zarten Fleisch, das einen weinsäuerlichen Saft und angenehmen Geschmack hat; reift im December.

Scheibenapfel, s. Zwiebelapfel.

Scheiblingsapfel, s. Kreisling.

Der Waldenser Scheiblingsapfel, — (Manger.) — ist ein brauchbarer lange dauernder Wirthschaftsapfel, von plattrunder Gestalt, 2½ Zoll breit und eben so hoch. Die Schale ist schön weißgelblich, das Fleisch weiß, zart, und von süßem Saft. Er hält sich bis in April.

Schellapfel, s. Härtling, Schalhärtling.

Der Schenerapfel, — (Diel.) — ist ein mittelmäßig großer, durch seine lange Haltbarkeit

keit und innere Güte für die Oeconomie schätzbarer Winterapfel. Seine Form ist etwas veränderlich, oft platt und oft hoch aussehend. Platte Früchte sind 3 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Bey hoch aussehenden aber ist Höhe und Breite gleich. Die Blume steht in einer seichten Einsenkung, die mit vielen feinen Rippen besetzt ist, wovon mehrere bey den meisten Früchten rippenartig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, und steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist mit der Zeitigung gelblich, die Sonnenseite hingegen mit einem bräunlichen Roth verwaschen, mit einigen dunkel röthern Streifen; selten findet man eine Frucht, die nicht mit oft ziemlich vielen, kleinen und großen schwarzen, oder braunen und mit Schwarz eingefaßten Rostflecken besetzt wären. Das Fleisch riecht angenehm, fast wie das von einer grauen Butterbirne. Es ist fein, fest, sehr saftvoll, und von einem angenehmen, feinen, aber im Kauen schnell verschwindenden zuckerartigen Rosengeschmack, ohne alle Säure. — Der Baum wird groß, alt, sehr gesund, kommt in rauen Gegenden fort und ist äußerst fruchtbar. Er trägt seine Aeste schön absiehend in die Luft, und wölbt sich zu einer sehr schönen, stark belaubten Krone. Die Triebe sind lang und stark, schwärzlich braunroth auf der einen, und röthlich grün auf der andern Seite, mit vieler Wolle bekleidet, und mit sehr vielen schönen, grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, eyförmig, oft breiter nach vornen, als nach dem Stiel und hat eine kleine Spitze, ist unten wolligt, hellgrün und glänzend, mit sehr scharfen Zähnen besetzt. Die Augen sind etwas bauchigt, herzförmig, liegen fest an, und stehen auf flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im Jenner, oder erst im Hornung und hält sich den ganzen Sommer hindurch, ohne ihren Geschmack zu verlieren.

Gelber großer Schlotterapfel, — (Zink.) — Ein langer rippigter wirthschaftlicher Herbstapfel, von $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $3\frac{1}{4}$ Zoll breit. Seine Schale ist Anfangs grün, wird aber im Liegen quittengelb; hat ein festes, schneeweißes Fleisch, weinigen Saft, und keinen besondern Geschmack; reift im October und November.

Grüner Schlotterapfel, Klapperapfel. — (Zink. Manger.) — Ein langer eyförmiger guter Winterapfel, 3 Zoll hoch und $3\frac{1}{4}$ Zoll dick; mit einem sehr dünnen Stiel, grünen Schale, welche bey den besonnten Früchten auf der Sonnenseite roth geflammt ist. Das Fleisch ist fein, süß weinigt; reif im November und December.

Rother Schlotterapfel, Großer rother Rasselapfel. — (Zink. Diel.) — Ein sehr großer und für die Wirthschaft sehr vortreflicher Winterapfel. Seine Gestalt ist auffallend lang, nach der Blume etwas zugespitzt, walzenförmig. Der Bauch ist meistens flach, die Höhe einer vollkommenen Frucht beträgt 4 bis $4\frac{1}{2}$ Zoll und die Breite $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll. Die Blume bleibt lange grün, ist halb offen, und steht in einer etwas engen tiefen Einsenkung, mit flachen Rippen umgeben. Der Stiel ist kurz, kaum der Stielwölbung gleich, und sitzt in einer oft sehr tiefen Höhle, welche rostfarbig ist. Die Schale ist schwefelgelb, bey besonnten Früchten über und über mit Carmosinroth verwaschen, mit vielen dunkel rötheren Streifen. Die Puncte sind fein, ziemlich häufig, im Rothen gelblich, im Gelben aber grau. Das Fleisch ist weiß, fein, fest und etwas lederig, saftig und von einem angenehmen, reinen, etwas süß weinsäuerlichen Saft. Das Kernhaus ist sehr groß, offen, unregelmäßig und etwas herzförmig, mit einer stumpfen Spitze nach unten. — Der Baum wird sehr groß und belaubt sich sehr dicht. Er ist dabey sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, auf der Sonnenseite trüb dunkelbraun, auf der Gegenseite hellbraunroth, mit vieler Wolle bekleidet und mit nur sehr wenigen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist sehr groß, lang, eyförmig, nach vornen mit einer schönen langen Spitze. Es ist $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, stark und dick von Gewebe, unten sehr wolligt, gröblich geadert, grasgrün, und stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind klein, weiß wolligt, liegen fest an und stehen auf breiten stark gerippten Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter hindurch, und wird nur zuweilen stippigt im Fleisch.

Rothgesprengter Schlotterapfel. Auch Ananasapfel. Pomme d'Ananas. — (Zink. Manger.) — Ein länglich runder sehr treflicher Winterapfel von Calvillenart, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und eben so hoch. Seine Blume sitzet tief und ist mit Beulen eingeschnürt; der Stiel ist sehr dünne; die Schale ist schön roth, auf goldgelbem Grunde, dunkler roth gestreift, und allenthalben weiß punctirt. Sein Fleisch ist fein, weiß, mit röthlichen Adern, mit einem süß säuerlichen Saft und vortreflichen Geschmack. Das Kernhaus ist außerordentlich weit. Er reift im October und dauert bis in Februar.

Weißer Schlotterapfel. — (Zink.) — Ein schöner langer Apfel, von $2\frac{3}{4}$ Zoll Höhe und $2\frac{1}{2}$ Zoll Dicke. Seine Schale ist weißlich gelb und haben bisweilen stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite rosenfarbne Streifen. Sein Fleisch ist fein und brüchig, von hochweinsäuerlichem Saft. Reift Anfang October und dauert bis Weihnachten.

Weiß- und rothgesprengter Schlotterapfel. — (Zink.) — Ein prachtvoller großer lang gebauter sehr bunter Apfel, der unten 3 Zoll dick ist und $3\frac{1}{4}$ Zoll in der Höhe mißt. Gegen die Blume läuft er stumpfspitz zu, und schnürt die Blume in Falten ein. Seine Schale ist allenthal-

lenthalben auf einem weißgelblichen Grund mit schönen carmosinrothen kurz abgebrochenen Streifen gleichsam besprengt, zumal solche Früchte, die stark an der Sonne hängen. Sein Fleisch ist mürbe und von ziemlich gutem Geschmack. Er reift schon mit Ende September, hält sich aber gleichwohl zwey bis drey Monat.

Der Schragenapfel, Herrgottsapfel. — (Manger.) — Ein großer rothgefleckter Süßapfel, dessen Gmelin in seiner Onomatologia botanica Meldung thut, ihn aber nicht näher beschreibt.

Der Schmokwol. Smaakwel. — (Handb.) — Der Name ist holländisch und soll so viel heißen, als: Schmeckt wohl. Der Apfel ist mittelmäßig groß; der Baum hat aber viele kleinere, rundliche, manche etwas hoher, als dick, bisweilen höckerig. Seine Blume ist etwas länglich, sitzt vertieft und ist mit Falten umgeben. Die Schale ist grünlich gelb, ohne alle Röthe; dagegen hat er meist starke raue Flecken, zumal um den Stiel und am Auge, und einige haben auch Spuren von Rippen. Sein Fleisch ist weiß, zart, fest, saftig, von einer feinen pikanten Säure und gutem Geschmack. Er taugt für die Tafel und für die Küche; wird schon eßbar im November und bleibt gut bis Ostern.

Der Schmeerapfel. — (Zink.) — Ein großer Wirthschaftsapfel, der unten 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch ist; im Liegen gelb und bisweilen auf der Sonnenseite roth wird; von ziemlich gutem Fleisch, das angenehm sauer ist; reif im Oct. und wird um Weihnachten mehlig.

Schmeerapfel, der fränkische. — Unter diesem Namen ist im Hennebergischen ein sehr delikater teutscher Apfel einheimisch, dessen Gestalt etwas breitlich ist, in der Höhe von 3 Zoll und in der Breite 3 Zoll 9 Linien; strohgelb und auf der Sonnenseite gegen unten schön roth angelaufen, oder vielmehr punctirt, mit einem tiefsitzenden kurzen Stiel. Seine Schale ist zart, das Fleisch gelblich, voll gutem weinigten Safts und angenehmen Parfüm. Er wird schon Ende November eßbar und erhält sich in seiner Güte bis gegen Pfingsten. — Der Baum wird nicht ansehnlich, weil er sehr stark trägt, und gleicht in seinem knorrigten Wuchs völlig dem leichten Matapfel.

Schmelzling, s. Ledersüßling.

Der süße Schmidtapfel. — (Diel.) — Ein kleiner, bey dem Landmann sehr beliebter Süßapfel, dem Winterborsdörfer ähnlich, 2½ bis 2¾ Zoll breit, 2 Zoll hoch. Die Blume steht in einer geräumigen flachen Einsenkung in feinen Falten, und der Stiel in einer sehr weiten, nicht tiefen Höhle. Die Schale ist anfänglich hellgrün, wird aber mit der Zeitigung gelb. Sehr besonnte Früchte haben einen Anflug von einer erdfarbigen Röthe. Die Puncte sind nicht häufig, von Farbe hellbraun. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, fein, fest, saftvoll und hat einen reinsüßen Geschmack. — Der Baum wird groß und wölbt sich zu einer etwas flachen Krone, und ist dermaßen fruchtbar, daß Apfel an Apfel gedrängt hängt. Die Sommertriebe sind röthlich dunkelbraun, ohne alle Puncte, und mit feiner Wolle besetzt. Das Blatt ist nicht groß, langoval, 3 Zoll lang, 1½ Zoll breit, unten wenig wolligt, grün von Farbe und bogenförmig gezahnt. Die Augen und die Augenträger sind klein. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Schminkapfel, der geschminkte Apfel. — (Diel. Handb. Bevtr.) — Eine mittelmäßig große schöne Herbstfrucht von dem angenehmsten Geschmack, die ihren Namen von der angenehmen rosenartigen Röthe hat. Ihre Form ist platt; eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3½ Zoll breit, und fast 2½ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer etwas engen Höhle, die mit mehreren feinen Rippen besetzt ist, die auch breit und sanft über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz und sitzt in einer ziemlich tiefen Höhle. Die Schale ist hell Strohgelb, das mit einem sehr schönen hellen Carmosin, fast rosenfarb, auf der ganzen Sonnenseite dergestalt leicht verwaschen ist, daß man dabey dunkelröthere, gleichsam wie marmorirte Flecken sieht. Die Frucht riecht fein und angenehm rosen-violenartig und welkt nicht. Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, voll Saft, ziemlich fest, und von einem sehr angenehmen erquickenden Geschmacke, der fein weinsäuerlich ist. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Aeste etwas stark abstehend, und macht dadurch eine etwas weitläufige flache Krone, liefert jährlich Früchte. Die Sommertriebe sind kurz und dick, auf der Sonnenseite braun und mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, auf der Schattenseite dunkelgrün und wolligt, und nur mit wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, länglich eyförmig, unten nur wenig wolligt, und stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind groß, dickbauchicht, und stehen auf kleinen, flachen Augenträgern. Die Fruchtaugen sind braun, dick und conisch. Die Frucht zeitigt fast auf dem Baum oder bald nachher, und hält sich einige Monate gut. — Noch vom ersten Rang.

Der Schmutzkoch. — (Diel.) — Ein mittelmäßig großer und für die Wirthschaft sehr guter Winterapfel, der am Rhein stark gezogen wird, von platter Form, 2¾ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Blume steht in einer seichten Einsenkung, die mit vielen feinen Rippen besetzt ist, wovon sich mehrere feinrippicht über die Frucht hin verbreiten. Der dicke Stiel steht in einer etwas weiten, nicht tiefen Höhle. Die Schale ist bey der vollen Zeitigung goldgelb, und die Sonnenseite mit einem schönen Roth leicht verwaschen. Das Characteristische dabey ist, daß in dem Roth sehr viele dunkelröthere schöne Puncte

Puncte sind, die einen sehr feinen grauen Mittelpunct haben, der aber auch öfters nicht wahrzunehmen ist. Dabey sind noch uberdieses kleine und größere Rostfleckchen fast an jeder Frucht zu sehen, und bekommt überhaupt die Frucht auf dem Lager ein etwas beschmutztes Ansehen, daher sein Name. Das Fleisch riecht angenehm. Es ist schön weiß, fein, saftvoll, und von einem etwas süßen Geschmack ohne Säure und auch ohne Gewürz — Der Baum wird sehr stark und groß. Die Sommertriebe sind lebhaft und schlank, rund herum hellbräunlich roth und nur mit wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist nur mittelmäßig groß, rundoval, sehr dunkelgrün, unten wenig wolligt, nicht tief gezahnt. Die Augen sind klein, herzförmig, weißwolligt und stehen auf schon vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Schneeapfel. P. de Neige. La Verte Reine. — (Manger.) — Ein großer Sommerapfel mit einer sehr weißen Schale, zartem und leichtem Fleisch und lieblichem Geschmack. Reift im August und dauert nicht lange.

Rother Schwanenapfel, gestreifter Schwanenapfel. Roder Suaan-Appel. — (Knoop. Diel.) — Ein schöner großer wirthschaftlicher Apfel, der vorzüglich viel Wein giebt, seiner Form nach flach zugespitzt, meistens die eine Hälfte etwas niedriger, als die andere, 3½ Zoll breit, 2½ Zoll hoch. Die Blume steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen Einsenkung, mit feinen Rippen umgeben. Der Stiel übersteigt selten die Stielhöhle, und stehet in einer weitgeschweiften tiefen Hohle. Die Schale ist hellgrün und wird im Liegen schön zitronengelb. Die Sonnenseite ist blutroth gestreift. Bey beschatteten Fruchten aber findet man nichts von diesen Streifen. Das Fleisch ist weiß, nicht fein, sehr saftvoll, und von einem etwas weinsauren Geschmack. — Der Baum wird groß und gesund, und geht hoch in die Luft. Die Sommertriebe sind stark mit feiner Wolle bekleidet, glänzend braunroth und etwas grunlich auf der andern Seite, mit weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist steif, sehr dunkelgrün, glänzend, fast ganz rund, ohne Spitze, 2½ Zoll lang, breit, unten sehr wolligt und am Rande bogicht gezahnt. Die Augenträger sind vorstehend; zeitigt im November und hält sich den Winter hindurch.

Der gelbe Schwanenapfel. Geeler foeter Suaan-Appel. — (Zink.) — Seine Große und Gestalt ist dieselbe; seine Schale ist ganz gelb; das Fleisch mild, aber schlecht von Geschmack, und reift im October und November.

Schweitzer Apfel, s. Papageyapfel.

Der Apfel von Sedan. Pomme de Sedan. — (Handb. Diel.) — Ein ansehnlich großer vortreflicher Apfel für die Wirthschaft, besonders zu Cyder. Seine Form ist meistens platt und nur selten etwas kugelformig, 3½ Zoll breit, 2¼ bis 2¾ Zoll hoch. Die Blume steht in einer tiefen Einsenkung in feinen Rippen, die bey manchen Früchten sehr sichtbar über dieselbe hinlaufen. Der Stiel ist bald kurz, bald dünne und ¾ bis einen Zoll lang und steht in einer fast engen, etwas tiefen Höhle. Die Schale ist vom Baum blaß hellgrün, das im Liegen gelblich wird, die meisten Früchte aber sind überall mit hellem Blutroth überwaschen. Auf der Sonnenseite ist diese helle Blutrothe stärker und glänzend. Die Puncte sind sehr fein. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, voll Saft, lokker, markigt, und von einem sehr angenehmen zuckerartigen, mit einer feinen Weinsäure erhobenen Geschmack. — Der Baum wird ansehnlich groß. Die Sommertriebe sind lang und stark, rothbraun von Farbe, mit schöner Wolle bekleidet, und selten, oder nur hie und da punctirt. Das Blatt ist groß, fast rund, oder etwas ovalrund, am Stiel sehr schief gebogen, so daß das Blatt im Auflegen eine Krempe macht, 4 Zoll lang, 3 Zoll breit, unten wenig wolligt, dunkelgrün, und mit starken Zähnen besetzt. Der starke Stiel ist einen halben bis ¾ Zoll lang. Die Augen sind dunkelbraun, etwas lang, stark bauchicht, liegen aber fest an, und die Augenträger sind breit, stark, aber nicht sehr vorstehend. Die Frucht zeitigt im halben September, ist Anfangs October völlig eßbar, und hält sich bis Weihnachten.

Der Seidenapfel. Cousinotte rouge d'Eté. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein kleiner, sehr schöner delikater Tafelapfel, der einem kleinen Borsdörfer ähnlicht. Seine Hauptform ist aber von der Mitte der Frucht gegen die Blume hin zugespitzt auslaufend, wodurch er ein längliches Ansehen gewinnt. Die Blume ist geschlossen und etwas grünlich, und steht ohne Einsenkung, umgeben mit feinen Rippen, die aber kaum merkbar über die Frucht hinlaufen. Der grune Stiel ist bald dunne, und 1 Zoll lang, bald nur ein kurzer Fleischbutz. Die Stielhöhle ist geräumig, und nicht tief. Die Grundfarbe der sehr feinen Schale ist bey der Zeitigung fast weiß, wie die von einem eben vom Baum gebrochenen Borsdörfer. Die Sonnenseite hingegen ist mit dem schönsten Carmosin fast zur Hälfte der Rundung so gestreift, daß es beynahe wie verwaschen aussieht, um den Stiel herum sichtbar streifenartig. Die Puncte sind grunlich und bald fein, bald stark. Die Frucht riecht sehr angenehm violenartig, und ist am Baum mit einem feinen Duft belaufen. Das Fleisch ist außerordentlich weiß, flockigt, sehr leicht, voll Saft, und von einem sehr angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Die große Ader um das Kernhaus ist hell rosenroth, und auf der Sonnenseite sieht man auch unter der Schale mehrere feine rothe Aederchen. Das Kernhaus ist groß

Apfelsorten. (S)

groß und geräumig, aber alle Kammern sind geschlossen, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. — Der Baum wird nicht groß, treibt feines Holz, hängt gerne seine Aeste, und setzt sein Fruchtholz unregelmäßig an. Die Triebe sind fein, braunroth, rundherum mit feiner Wolle besetzt, wenig und sehr fein punctirt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, langoval, dünne, meistens nach vorne und hinten gleich spitz auslaufend. Von Farbe trübgrün, wenig glänzend, unten wolligt und am Rande stumpf spitzig gezahnt. Der Blattstiel ist dünne, das Auge klein, braun, und steht auf kleinen, etwas spitz vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt in guten Jahren im halben August, oft noch früher, hält sich drey Wochen, wird alsdann fade. Etwas vor der Zeitigung gebrochen, ist sie zu Compotten vortreflich.

Das Seidenhemdchen. Syden Hemdje. — (Knoop. Handb.) — Ein fast ganz runder schöner großer Apfel, vom ersten Rang, gewöhnlich 3 Zoll hoch und 3 Zoll dick, mit einer glatten zarten Schale, davon er den Namen hat, gelblich, und nur zuweilen blaßroth auf der Sonnenseite, vom mildem Fleisch, angenehmen Saft und gutem Parfüm; lagerreif im November und December. — Der Baum macht ein feines Gewächs und ist ziemlich tragbar; seine Sommertriebe sind röthlich braun, und haben wenige weiße Puncte; die Augen mittelmäßig groß und die Augenträger haben drey Rippen. Das Blatt ist breit, spitz, und schön gezahnt.

Der Sevapfel, Sagapfel. — (Manger.) — Ein wirthschaftlicher Winterapfel, 2¾ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch, oben spitz zulaufend, mit einer kleinen Blume und kurzen Stiel, weißgelblicher Schale, die auf der Sonnenseite roth und gestreift ist, von weißem Fleisch mit weinartigem Saft; ist von Februar an weithinaus brauchbar.

Der Siebenschläfer. — (Handb.) — Ein ziemlich großer, länglicher goldgelber Apfel von der Gestalt des leichten Maatapfels und ist am Stiel breit, nach der Blume zu etwas spitz und hat flache Rippen. Die Blume liegt tief in einer sehr engen Höhlung. Die Haut ist fettig, hat hin und wieder graue und grüne Puncte und ist öfters an der Sonnenseite orangenroth angelaufen. Sein Geruch ist stark. Sein Fleisch ist sehr weiß, locker, zart, von sehr angenehmen Geschmack und Parfüm. — Der Baum wacht um vier Wochen später auf zum Blühen, als alle seine Brüder, und erreicht dennoch mit den erstern seines Geschlechts seine Vollkommenheit und Zeitigung. Wegen seinem späten Erwachen und Blühen entgehet er vieler schädlicher Witterung zur Blüthezeit, und ist überhaupt ein sehr schätzbarer Baum. Die Frucht hält sich bis Mitte Decembers und giebt auch einen vortreflichen Wein. — Der Baum wird nicht gar groß, und macht eine flache Krone. Seine Sommertriebe sind braun, wollig und mit sehr feinen weißen Puncten besäet; die Augen aufliegend mit hohen Augenträgern, die Blätter rundlich mit einer starken Spitze, und grob gezahnt.

Der Silberling, weißer süßer Silberling. Silverling, Witte foete Silverling. — (Knoop. Manger. Handb.) — Ein großer plattrunder Apfel, 3¼ Zoll dick und 2¾ Zoll hoch, mit tief eingesenkter Blume; er hat nur bisweilen etwas Röthe, wenn ein heißer Sommer ist, und die Früchte der Sonne sehr ausgesetzet hängen. Sein Fleisch ist milde und hat einen ungemein feinen und lieblichen süßen Saft. Sein Kernhaus ist besonders klein. Er reift im December und Januar und passirt bald. — Zum zweyten Rang.

Gelber süßer Silberling. Geele foete Silverling. — (Knoop. Manger.) — Er ist kleiner, als der weiße, von 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, mit tiefsitzender Blume; einem kurzen dicken Stiel, glatter, gelblicher Schale, auf der Sonnenseite öfters blutroth, und gegen die Blume etwas getüpfelt. Sein Fleisch ist mild, süße, angenehm von Geschmack, das Kernhaus ist klein. Sein Gebrauch ist vorzüglich im November und December, und ein sehr guter Kochapfel.

Der saure Sonnenapfel. Suure Son-Appel. — (Knoop.) — Ein großer plattrunder Tafelapfel vom zweyten Rang. Seine Breite ist 3¼ Zoll und die Höhe 2¼ Zoll. Seine Schale ist glatt, grünlich gelb und zur Hälfte der Frucht auf der Sonnenseite schön roth gestrichelt. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich gutem Geschmack. Er reift im December und Januar. — Der Baum wird stark, jedoch nicht allzufruchtbar.

Der süße Sonnenapfel. Soete Son Appel. — (Knoop.) — Dieser ist dem vorherbeschriebenen an Größe, Gestalt und Farbe ziemlich gleich, und unterscheidet sich nur durch seinen süßen und ziemlich angenehmen Geschmack.

Spitzapfel, s. Lauchsapfel.

Der Spitzberger. — (Handb. Beytr.) — Dieses ist in Nordamerica einer der allervorzüglichsten Aepfel, und wenn er bey uns nicht etwa ausartet, auch in Europa. Er verdient um vieles den Vorzug vor dem Borsdorfer und Goldpepping. Er ist ein großer, mehrentheils blutrother Apfel, von dünner Schale und gelblichem Fleische, weich und saftig und von äußerst gewürzhaftem Geschmacke. Schon der Geruch verräth seine Güte. Aber selten gelingt es so, daß man ihn lange aufheben kann, weil er gar zu gern von den Wespen und Hornissen, wegen seiner Süßigkeit aufgesucht und angefressen wird. Wenn er mit einem teutschen Apfel verglichen werden soll, so ist sein Ansehen wie ein Stettiner oder Annaberger, nur mehr oval, als rund. — Der Baum wird groß und breitet sich weit aus; aber das Holz ist schlecht, und vielem Brand

Brand unterworfen. Die Schale oder Rinde der Jahrestriebe ist glatt und fällt ins Röthliche.

Spitzzärtling, s. Lauchsapfel.

Der Sternapfel. P. d'Etoile. — (Quint. Du Hamel. P. etoilée. Handb.) — Ein platter Apfel, ringsum mit Rippen, mit einer sternartigen Blume, die ohne merkliche Einsenkung steht. Der Stiel ist lang, und befindet sich in einer tiefen, aber engen Höhle. Seine Farbe ist röthlich und gelb, mit gelben und rothen Puncten besetzt. Das Fleisch ist gelblich, unter der Schale schwachroth, mit säuerlich süßem Geschmack. Er hält sich bis in Sommer.

Gelber Stettiner. — (Zink. Manger. T. O. G. Handb.) — Dieser Apfel hat die Größe und Form des gewöhnlichen rothen Stettiner, nur daß er gewöhnlich etwas schief und auf der einen Seite kürzer, als auf der andern ist. Seine größte Breite würde in die unterste Hälfte fallen, wenn er immer gleichseitig wäre, aber man findet wenige, die es sind. Bey der Blume nimmt er ab und wölbt sich sanft zu; und diese sitzt in einer engen Vertiefung, die einige kleine Falten um sich hat, welche zum Theil über die Seiten etwas herablaufen. Der Stiel steckt in einer geräumlichen flachen Vertiefung, ist kurz, dick und holzig und reicht nur wenige Linien über diese heraus. Die Höhe des Apfels ist 3½ Zoll und die Breite 2 Linien mehr. Die Schale ist schön zitronengelb in der Reife, auf der Sonnenseite hochroth; man findet auch viele weißlichte Punctchen, und noch hie und da einige braune. Das Fleisch ist fein und weiß und wird im Reifen auch etwas gelb. Der Geschmack ist säuerlich süß und sehr stärkend. Er hält sich bis wieder zur Aernte, wenn er gut aufgehoben wird. — Der Baum ist sehr tragbar und ist von mittler Stärke. Die Sommertriebe sind dünn und lang. Die Krone bildet mehrentheils eine Kugel. Das Blatt ist fast rund, hellgrün und scharf gezahnt.

Gelber Herbststettiner. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine große schätzbare Herbstfrucht für die Oeconomie von großer Fruchtbarkeit. Dieser Apfel ist weit größer, als der rothe Stettiner und seine Form ist eben so häufig kugelförmig, als platt, 4 Zoll breit und fast 3 Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer geräumigen tiefen Einsenkung, die mit feinen Falten besetzt ist, die bey vielen Früchten flach, doch sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der starke Stiel sitzt in einer weiten trichterförmigen tiefen Höhle. Die fettig anzufühlende Schale ist mit der Zeitigung zitronengelb, bey besonnten Früchten schön roth verwaschen. Die Puncte sind nicht häufig, schön vertheilt und grünlich, im Roth aber hellgrau. Das Fleisch ist schön weiß, körnigt, jedoch fein, sehr voll Saft, etwas locker, und von einem recht angenehmen zuckerartigen Geschmack, der durch eine feine Weinsäure nur etwas erhoben wird. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und schön. Seine Aeste bilden eine etwas flache, aber schön belaubte Krone, und wird sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind sehr lebhaft, lang und stark. Ihre Farbe ist rund herum dunkel rothbraun, auf der Sonnenseite mit einem feinen Silberhäutchen überzogen, mit vieler weißer Wolle bekleidet und mit ziemlich vielen, feinen, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, spitzig eyrund, unten wolligt, grasgrün und spitz gezahnt. Die Augen sind schön, weiß wolligt, platt, liegen fest an, und sitzen auf breiten, schön vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im October, bald nachdem sie abgenommen, und hält sich mehrere Monate im guten Geschmack.

Der grüne Stettiner. — (Handb.) — Dieser ist noch vorzüglicher, als der rothe, sowohl im Geschmack, der weinreicher ist, als auch in der Dauer, und wird nie, wie der rothe, stippig.

Rother Stettiner, rother Rostocker, Eiserapfel, Annaberger. Im Wirtembergischen Bödigheimer. Pomme de Fer. Ferraut. — (Knoop. Manger. Pom. Franc. Henne. Hirschfeld. Handb. Diel. T. O. G.) — Dieser berühmte Apfel ist eine teutsche Nationalfrucht. Nach seiner Form gehört er ohnstreitig zu den wahren schönen plattrunden Aepfeln. In seiner schönsten Vollkommenheit ist der Apfel 3¼ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Die Blume mit einer tiefgehenden Blumenröhre steht in einer geräumigen tiefen Einsenkung. Der Stiel ist kurz und steht in einer schönen, tiefen blaßgrünen, im Grund etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist blaßgrün, die im Liegen heller, fast gelblich wird, aber die Sonnenseite hat beym Abreiben eine glänzende helle Blutfarbe, die aber sehr häufig die ganze Frucht umgiebt. Auf dem Roth der Sonnenseite sieht man ziemlich viele feine weißgraue Puncte, die auf der Schattenseite grünlich eingefaßt sind; auch schwärzliche Rostflecken sind dabey nicht selten. Die Frucht riecht fein und angenehm. Das Fleisch ist grünlich, glashaft, sehr saftig, fest, und von einem eignen weinsäuerlichen Geschmack, der etwas weniges muskatellert. — Der Baum wird der größte, sein Tragholz ist sehr quirrlicht und häufig, daher derselbe, wenn er trägt, welches ein Jahr über das andere geschieht, sehr reichliche, den Boden gut verzinsende, Aernten liefert. Der Boden muß aber für ihn gut und tiefgehend seyn. Die Augen sind dicke und breit und haben hervorstehende Augenträger. Das Blatt ist ovalrund und fein gezahnt. Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber tief in den Sommer, bekommt aber gerne bittere braune Rippen im Fleisch. Vom zweyten Rang und einer der allerersten für die Wirthschaft.

Der weiße Stettiner. — (T. O. G. Handb. Beytr.)

Meyer.) — Ein schöner großer, wohlgebauter Apfel, fast ganz zirkelrund, von 2 Zoll 8 Linien hoch und breit. Die Blume befindet sich in einer geräumlichen Vertiefung, wie auch der Stiel, und dieser ist mittelmäßig stark und kurz. Die Schale ist weißgrün und wird auf dem Lager fast zitronengelb; bisweilen auf der Oberfläche sieht man spitze große schwarze Pünctchen. Das Fleisch ist weiß, zart und fest. Das Kernhaus ist unten nach dem Stiele zu breit nach beyden Seiten gezogen, läuft aber länglich spitzig unter der Blume zu. Der Geschmack ist angenehm säuerlich und kann sowohl zum frischen Genuß, als auch zu Compots gebraucht werden. Er zeitiget gegen Weihnachten und dauert bis Ostern. — Der Baum ist tragbar und sehr stark. Haupt- und Nebenäste gehen gern in stumpfen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind stark und lang, die Krone bildet eine Halbkugel. Die Blätter sind von länglichter Gestalt, dunkelgrün, nnd scharf gezahnt. Seinen Namen hat er nicht von Stettin, sondern von der kleinen Aehnlichkeit mit dem rothen Stettiner, und muß nicht mit dem wahren grünen Stettiner verwechselt werden, der öfters auch der weiße genennet wird.

Strebling, s. Backapfel.

Goldgelber Herbststreifling. Herfst-Striepeling. — (Meyer. Knoop. Diel.) — Ein sehr schöner, ansehnlicher, vortreflicher Wirthschaftsapfel, von stark plattrunder Form. Seine Breite beträgt 3 Zoll, die Höhe 2¾ Zoll. Die meistens offene Blume, mit einer ziemlich tiefgehenden Blumenhöhle, steht in einer etwas tiefen, bald mehr, bald weniger ausgeschweiften Einsenkung, die mit einigen seichten Falten umgeben ist, und wovon sich manchmal eine über den Rand erhebt, und unmerklich über den Apfel hinläuft. Der Stiel steht in einer engen, nicht tiefen, fast immer etwas rostfarbigen Höhle. Er ist keinen Zoll lang, und oft etwas fleischig. Die Grundfarbe der zarten Schale ist am Baume glänzendes Hellgelb, das im Liegen schönes Goldgelb wird. Auf der Sonnenseite ist die Frucht abgesetzt schön carmosinroth, jedoch nicht so häufig gestreift, und die Streifen sind oft nur tupfenartige Fortsetzungen. Zwischen diesen Streifen ist die Schale von dem nämlichen Roth getuscht und dieses streifenartige Roth verliert sich oft bis ganz um den Apfel herum. Fast immer findet man an der Frucht braungelbliche Warzen oder Flecken, ja wirkliche grubenähnliche Eindrücke. Das Fleisch ist weiß, locker, körnigt, voll Saft und von einem sehr angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr klein, die meisten Kammern sind ganz zugedrückt, und nur diejenigen sind offen, in denen sich ein kleiner Kern befindet. — Der Baum macht ein sehr schönes freudiges Gewächs mit feinem nicht gedrängten Fruchtholz, das sehr fruchtbar wird. Er belaubt sich nicht stark. Die Sommertriebe sind auf der Schattenseite gelbröthlich oder ganz braunröthlich, auf der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen überzogen, und oft, besonders gegen die Spitze hin, mit grauer Wolle bedeckt. Die Augen sind groß, dick, bauchicht, dunkelroth, und stehen auf starken, sehr vorstehenden Augenträgern. Die Fruchtaugen sind glänzend braunröthlich. Das Blatt ist langoval, 4 bis 4½ Zoll lang, 2¼ Zoll breit, nicht tief und meistens stumpf gezahnt. Der Blätterstiel ist dünne, 1¼ Zoll lang, und wird im Herbst schön carmosinroth. — Die Frucht zeitigt eigentlich erst nach der Mitte des Septembers, und hält sich selten den November hindurch. Vom zweyten Rang. Schätzbar wegen seinem frühen Gebrauch in der Wirthschaft.

Der Sommerstreifling. Somer-Striepeling. — (Knoop) — ist etwas kleiner, höher und rippig, hat einen weniger angenehmen Geschmack, zeitigt etliche Wochen früher, und hält sich nicht so lange, als jener.

Der süße Streifling, Soete Striepeling. — (Knoop.) — ist dem Herbst- und Winterstreifling an Gestalt und Farbe sehr ähnlich, und hat nur einen süßen, nicht gar feinen Geschmack.

Winterstreifling, Sträumerling. An der Lahn etc. der Carmesapfel genannt. — (Knoop, Winter-Striepeling. Heune, der Marienthaler. Handb. Diel. T. O. G.) — Dieser überall bekannte, fruchtbare Wirthschaftsapfel gehört mehr zur Kugelform, als zu den platten Aepfeln von mittelmäßiger Größe. Es giebt aber unächte Ab- und Ausarten, die klein sind. Die geschlossene Blume steht in einer ziemlich engen, nicht tiefen, mit oft kaum bemerkbaren Fältchen umgebenen Einsenkung. Der kurze, dem Apfel meistens gleichstehende Stiel steht in einer schönen, tiefen, mehr oder weniger rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale ist anfänglich hellgrün, welches im Liegen hellgelb wird, und wie fein fettig anzufühlen. Diese Grundfarbe ist auf der Sonnenseite sehr stark, mit meist kurz abgesetzten, dunkel carmosinrothen Streifen, von der Blume bis zum Stiel bedeckt, die davon meistens bey recht besonnten Früchten in ihren Zwischenräumen, so stark punctirt, getuscht, und manchmal so völlig verwaschen sind, daß nur sehr wenig von der Grundfarbe durchschimmert, und die Streifen erst auf den Seiten wieder recht sichtbar werden. Nach der Schattenseite vermindern sich die Streifen, und werden blässer. Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, weich, locker, markigt, saftig, und von einem sanftem, süß säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr geräumig, offen und enthält nicht viele, aber vollkommene Kerne. — Der Baum wächst lebhaft und stark, wird sehr groß und sehr alt. Seine Krone breitet sich sehr aus, und setzet viel gedrängtes Tragholz an. Die Triebe

sind sehr dunkelbraun, fein punctirt und wollig. Die Augen sind stark, lang, dick, anliegend, dunkelroth, und stehen auf starken, breiten Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, unregelmäßig gezahnt. Der Baum ist prächtig in der Blüthe, als welche in ungünstiger Witterung sehr dauerhaft ist. Der Apfel zeitigt im November und hält sich bis in März und April, da er aber doch schon melbig ist. Er ist zu allem wirthschaftlichen Gebrauch zum Kochen, zum Wein rc. sehr gut.

Der Strjemapfel. — (Diel.) — Ein schöner großer Streifling, der wegen seiner Haltbarkeit und vorzüglichen Güte in der Wirthschaft schätzbar ist. Seine Form ist mehrentheils in der Mitte nach der Blume stumpf zugespitzt und fast so hoch, als breit, jedoch in seiner Vollkommenheit 3½ Zoll breit, und gegen 3 Zoll hoch. Die Blume steht in einer nicht tiefen Einsenkung mit feinen Rippen, die breitverflossen über die Frucht hinlaufen. Der starke und einen Zoll lange Stiel steht in einer tiefen trichterförmigen Hohle. Die Schale ist hellgrün, und wird im Liegen hellgelb. Die Sonnenseite ist mit vielen rothen Streifen stark besetzt. Die Puncte sind sehr fein und im Rothen wie Sternchen, auf der Schattenseite grün. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Grünliche spielend, locker, ziemlich saftig und von einem feinen süßen Geschmack, ohne ein besonderes Gewürz und nur etwas weniges weinsäuerlich. — Der Baum wächst ungemein lebhaft, wird groß und gesund und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind glänzend dunkelroth, häufig und fein punctirt und nur selten wolligt. Das Blatt ist groß, lang und spitzauslaufend, dünne, unten nicht wolligt, hellgrün und spitz gezahnt. Die Augen klein. Die Frucht zeitigt im März und hält sich den ganzen Sommer hindurch.

Stromelting, s. Gänseapfel.

Süßapfel, s. Parmäne.

Der Süßling aus der Normandie, Honigapfel, Mostapfel. Doux, Doux à trochet, Doucette, Pomme doesje. — (Du Hamel. Knoop. Manger.) — Dieses guten süßen Kochapfels giebt es einen größern und kleinern. Der große ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch, der kleine aber 1¾ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Blume stehet in einer seichten mit fünf kleinen Beulen umgebenen Vertiefung. Der Stiel ist ziemlich dick und kurz, und stehet in einer engen und tiefen Hohle. Die Schale ist glatt, grün, und wird auf dem Lager gelb, auf der Sonnenseite schwach braunroth gestreift und auf der andern mit ganz blassen Streifen besetzt. Das Fleisch ist fest, grünlich weiß, angenehm süß, aber ohne sonderlichen Parfüm. Er hält sich vom December bis in März brauchbar.

Der gelbe Herbstsüßapfel. Pomme sucrée jaune. — (Manger. Pratje. T. O. G.) — Der Apfel gehört zu den kleinen, und hat 2 Zoll 4 Linien Höhe und 2 Zoll 9 Linien Breite und diese fällt in die unterste Hälfte seiner Hohe, und dann nimmt er von der Mitte nach und nach ab und wird kegelförmig. Die Blume sitzt in einer kleinen engen Vertiefung und hat kleine Falten um sich her. Der Stern bedeckt die Oefnung, die geräumlich und tief ist. Auch der Stiel steckt in einiger Vertiefung, die aber geräumlicher oder flacher, als die bey der Blume ist. Er ist holzig und dünne, einen halben Zoll lang. Seine Grundfarbe ist größtentheils gelb, doch hat er bisweilen, wo er an der Sonne gehangen, ein schönes Carmosin, in welchem man noch schöne gelbe Punctchen sieht, sonst aber wird dieser Theil nur etwas schmutzig gelb. Die Schale ist dünne, das Kernhaus ist unten breit und nach der Blume zu spitzig. Das Fleisch ist weiß, locker, wurzhaft und angenehm süß. Er reift gegen Ende Septembers und dauert etwas über vier Wochen. — Der Baum ist sehr tragbar und wird mittelmäßig stark. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark und die Krone bildet eine Halbkugel. Das Blatt ist dunkelgrün, länglich und sehr schmal, und stumpf gezahnt.

Der rothe Herbstsüßapfel. Pomme sucré rouge d'automne. — (Zink. Manger. T. O. G.) — Ein hochrother sehr großer Apfel, von 2 Zoll 8 Linien Hohe und 3 Zoll 2 Linien Breite. Von der Mitte seiner Hohe an verliert seine Breite etwas, aber gemachsam, und rundet sich stumpf zu. Die Blume sitzt in einer geräumlichen Vertiefung, ist ganz offen, groß und tief. Um dieselbe befinden sich einige Erhohungen, welche ihn ungleich machen. Der Stiel sitzt gleichfalls in einer geräumlichen Vertiefung, und geht sehr wenig über dieselbe heraus. Die Farbe der Schale ist dunkelroth, und es lassen sich in demselben uberall weiße und zarte Pünctchen wahrnehmen. Die Schale ist etwas dicke. Das Kernhaus ist wie ein verkehrtes Herz gebildet, dessen stumpfe Spitze sich an der Blume endiget, und selbst die Linie, die es bildet, ist bisweilen roth. Sein Fleisch ist weiß, mit rothen Aederchen hie und da durchzogen, und bruchig, von Geschmack honigsüß, und der Saft ist sehr reichlich. Er reift Ende Septembers und dauert bis Januar, aber er verliert dann viel von seiner Süßigkeit, und das Fleisch wird trocken. — Der Baum ist mittelmäßig stark. Die Hauptäste, so wie auch die Nebenäste, setzen sich großentheils quirrlicht an. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark. Das Blatt hat eine eyförmige Gestalt, am Ausgang ist es mit einer scharfen Spitze versehen, und unten am Stiele ist es zugerundet. Auf dem Rande ist es sehr scharf gezahnt. Seine Farbe ist gelbgrün.

Der rothe calvillartige Wintersüßapfel. — (Handb.) — Ein wirthschaftlicher Apfel von langer Dauer und schätzbarem Werth. Er hat eine sehr ansehnliche Größe, ist wohl gebauet,

bauet, etwas höher, als breit, mit fünf breiten seichten Rippen, die die Höhlung der Blume faltig machen. Seine Farbe ist schön roth, worunter auf der Schattenseite eine schöne Goldfarbe durchspielt und allenthalben mit weißen Puncten durchsäet, und mit einem Staub nach Calvillenart bedeckt ist. Sein Kernhaus ist nicht sehr geräumig. Sein Fleisch ist gelblich weiß, ziemlich fest und gut, zwar von keinem besonderen Parfüm, jedoch auch immer für die Tafel gut und zugleich zu mancherley öconomischen Gebrauch sehr nützlich. Im Kochen bleiben seine Schnitze ganz, wenn sie nicht verrühret werden. Sehr vorzüglich aber macht ihn seine Haltbarkeit, die bis ins dritte Jahr dauert. — Seine Fruchtbarkeit ist außerordentlich, und der Baum macht ein sehr groses Gewächs, er breitet sich aus, und seine vollen Aeste hängen sich bis auf den Boden. Er stammt aus Holland.

Der weiße calvilartige Wintersüßapfel. — (Handb.) — Er ist aus dem Kern gezogen und äußerlich vom weißen Calvil nicht unterschieden. Sein Fleisch ist von einer so starken Süßigkeit, daß es zum Verwundern ist. — Er macht einen großen schönen Baum. Seine Sommertriebe sind braun, fein wollig, hier und da mit rothen Puncten; die Augen mittelmäßig groß, aufliegend, mit kleinen Augenträgern, die Blätter länglich, breit, unten und oben spitz, schön und fein gezahnt.

Tafelapfel, s. Sommerzitronenapfel.

Fürstlicher Tafelapfel, s. Loskrieger.

Weißer Taffetapfel, s. Wachsapfel.

Der weiße Sommer-Taffetapfel. P. de Taffetas. — (Manger. Handb.) — Ein schöner frühester Apfel, 2½ Zoll breit und 1½ Zoll hoch, gegen die Blume verjüngt zulaufend, von schöner, weißer, überaus zarter Schale, murbem Fleisch, lieblichen Saft und sehr angenehmen Geschmack. Er zeitiget öfters noch im Julius.

Der weiße Winter-Taffetapfel. Taffetas blanc d'hiver. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein dem Wachsapfel sehr ähnlicher Apfel und auch eben so in seiner Vegetation, aber doch wesentlich von ihm verschieden. Seine Form ist noch platter, aber der Hauptunterschied liegt in der Farbe, und der geringeren Güte des Taffetapfels. In seiner Vollkommenheit beträgt die Breite 2¾ bis 3 Zoll, und die Höhe 2¼ Zoll. Die Blume steht in einer sehr flachen Einsenkung in Fältchen eingeschnürt. Der fleischige bald kurze, bald einen halben Zoll lange Stiel steht in einer nicht tiefen Höhle, die oft stark rostfarbig grün ist. Die Schale ist hell strohweiß, das nur auf der Sonnenseite etwas ins Gelbliche schillert. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, fest, saftig, und von einem säuerlichen, etwas alantartigen Geschmack. — Der Baum wird nicht groß, seine Aeste gehen etwas flatterhaft in die Luft. Die Sommertriebe sind schlank, rund herum braunroth mit vieler Wolle besetzt, wenig und kaum sichtbar punctirt. Das Blatt ist sehr groß, lang herzförmig, 5 bis 5½ Zoll lang, 3½ bis 4 Zoll breit, hellgrün, glänzend von Farbe, unten wenig wolligt, und am Rande nicht tief gezahnt. Die Augen sind schön, etwas bauchicht, und stehen auf platten Augenträgern. Diese Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom zweyten Rang.

Der grüne Taubenapfel. Pigeon verd. — (Manger.) — Dieser ist 2½ Zoll dick und 2½ Zoll hoch. Seine Blume stehet mit der Frucht gleich. Seine Schale ist glatt und ganz grün. Er bleibt so bis in Januar, da er sodann weißlich wird, wie der Calvil, ohne einige Röthe anzunehmen. Sein Fleisch ist grünlich weiß, sehr säuerlich, und nicht von so feinem Geschmack, wie die andern Pigeons, er ist aber der dauerhafteste, und hält bis an den Sommer. Sein Kernhaus hat nicht vier Samenfächer, wie meist der rothe, sondern fünf.

Der rothe Taubenapfel. Le Pigeon rouge. Auch Jerusalemsapfel. Pomme de Jerusalem. — (Merlet. Quintinye. du Hamel. Knoop. Henne. Hirschfeld. Meyer. Handb. T. O. G. Diel.) — Eine schöne, oft ansehnlich große vortrefliche Tafelfrucht. In der Sonne prahlt sie mit der schönsten Röthe und einem schillernden Duft. Ihre Form ist stets hochaussehend und stumpf kegelförmig, gewöhnlich 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Die Blume ist meistens oben flach auf der Frucht, oder aber in einer nur unbedeutenden Einsenkung mit feinen Falten besetzt. Der dünne, einen halben Zoll lange Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist wachsartig weiß, das bey besonnten Früchten mit schönen, bald rosenrothen oder dunkelrothen Streifen besetzt ist. Zwischen diesen Streifen ist die Schale noch mit einem helleren Roth verwaschen. Manche Früchte sind sogar ganz rosenroth verwaschen, und dieses zieht sich auch ganz hell über die Schattenseite. In dem Roth sieht man gelbliche starke Puncte. Das Fleisch ist sehr weiß, locker, fein, voll Saft, und von einem zuckerartigen, erfrischenden, rosenartigen Geschmack, ohne alle Säure. Manchmal spielt das Fleisch auch etwas in das Röthliche. Das Kernhaus hat meist nur vier Kammern, und kleine vollkommene Kerne. Von den vier Kammern, die ein Kreuß bilden, hat er den Namen Jerusalem. — Der Baum wird nicht groß. Er treibt sehr vieles Holz, belaubt sich sehr schön und trägt jährlich und häufig. Die Sommertriebe sind lang und dünne, lichtbraun von Farbe, mit vieler Wolle bekleidet, und ziemlich häufig und fein punctirt. Das Blatt ist klein, spitzeyförmig, da die Spitze sehr lang ausläuft, 3 Zoll lang, 1½ Zoll breit, am Stiel abgestumpft, unten sehr wenig wolligt, trübgrün von Farbe und mit scharfen Zähnen besetzt. Die Augen sind etwas lang und spitz. Die Augenträger

träger sind kurz und stehen schön vor. Die Frucht zeitigt Ende November, ist aber im Frühjahr mit ihrem guten Geschmack passirt. — Vom ersten Rang.

**Der weiße Taubenapfel.** Pigeon blanc. — (Manger. Handb. T. O. G.) — Ein Bruder des rothen, von dem er jedoch in der Form etwas abweicht und stumpfer ist. Seine größte Breite fällt in die unterste Hälfte seiner Höhe, die er aber nicht lange beybehält, sondern bald anfängt gemachsam abzunehmen und etwas spizzig zuzulaufen, dann bricht er bald stumpf ab, und macht eine kleine ungleiche Ebene um die Blume. Diese senkt sich etwas tief ein und ist geräumlich. Am Stiel rundet sich der Apfel platt zu. Der Stiel steckt in einer engen Vertiefung, ist mittelmäßig stark und kurz. Der Umkreis des Apfels ist nicht ganz rund, sondern hat einige Erhöhungen. Er mißt 2 Zoll 1 Linie in der Höhe und eben so viel in der Breite. Die Schale ist weißgrün, wird aber im Liegen schön weiß, glatt und rein. Das Fleisch ist weißlich grün, locker und zart, hat vielen Saft, von einem angenehmen süß säuerlichen Geschmakke, reift im December und dauert bis März. — Der Baum trägt gut, wird aber nicht sonderlich stark; die Sommertriebe sind dünne und kurz, hellbraun, fast gelblich, und haben etwas Wolle. Das Blatt ist dunkelgrün, länglicht, und klein gezahnt.

**Der taubenartige, taubenfarbige Apfel, der Jerusalemsapfel.** Pigeonnet, P. de Jerusalem. Pigeon panaché. — (Du Hamel. Manger. Handb.) — Dieser Apfel gehört zu den Falle Pommes, zu den kurzdaurenden Aepfen, und stehet dahin, ob er vom wahren Pigeon abstammt. Indessen ist er doch hochgeschätzt und hat viel Aehnlichkeit mit jenem, ist auch länglich und gegen die Blume etwas verloren zulaufend, und von eben der Größe und Bildung. Seine Blume ist fein und flach, der Stiel aber ist kurz, dick, in einer seichten Vertiefung. Seine Farbe ist meist roth, welche auf der Sonnenseite kleine dunkelrothe, hinten aber hellrothe Streifen hat, wobey sich zugleich die Röthe ins Hellgrüne verläuft, meist aber fast ganz gestreift ist. Sein Fleisch ist schneeweiß und fein, zärter, als bey Calvil blanc, von einem sehr angenehmen Saft und Geschmack. — Er hält sich nur bis Ende Octobers. — Des Baums Triebe sind dick, an jedem Auge gebogen, braunroth, mit sehr feiner weißer Wolle, und mit wenigen ganz kleinen Puncten versehen. Die Augen sind lang, platt und zugespitzt, und die Augenträger ziemlich vorstehend; die Blätter klein, ein wenig gerollt, und doppelt gezahnt; ihr Stiel ist etwas lang.

**Der königliche Täubling.** Le Pigeonnet royal. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein sehr köstlicher Tafelapfel, von der Größe eines Borsdörfers, nach der Blume etwas abgestumpfter, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und eben so hoch. Die Blume steht in einer seichten flachen Einsenkung, in der man öfters einige feine Falten bemerkt. Der sehr kurze Stiel steht in einer weit geschweiften flachen Höhle. Die Schale ist wachsartig weiß; die Sonnenseite hingegen ist mit einem eignen blassen Roth leicht verwaschen, das bey stark besonnten Früchten carmosinartig ist. Die Puncte sind stark und sternartig, hellbraun, im Roth aber oft mit einem gelblichen Kreis umgeben. Das Fleisch ist blendend weiß, sehr fein, voll Saft, ziemlich fest, und von einem, dem Borsdorfer etwas ähnlichen, aber noch viel erhabenern Geschmack. Das Kernhaus hat mehrentheils nur vier Kammern, die viele kleine, vollkommene, schwarzbraune Kerne enthalten. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wächst aber in der Jugend sehr lebhaft und wölbt sich zu einer flachen Krone. Die Sommertriebe sind schön, lang und schlank, rund herum sehr dunkelbraun, purpurbraun, etwas glänzend von Farbe, mit feiner Wolle bekleidet, und wenig, oder kaum bemerkbar und äußerst fein punctirt. Das fast kleine und steife Blatt macht den Baum kenntlich. Dieses ist lang, herzförmig, in eine schöne Spitze auslaufend, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, etwas steif und stark von Gewebe, unten fein wolligt, und etwas grob geadert, hellgrün glänzend, und die Zahnung spitz, aber nicht tief. Die Augen sind groß, etwas platt, sehr lang, mit der Spitze etwas schief gebogen, mit einer feinen weißen Wolle. Die Augenträger sind schön vorstehend. Diese Frucht zeitigt im Anfang October und hält sich bis in den März. — Vom allerersten Rang.

**Der Taurichapfel, Sommertaurich, Blienspacher.** — (Manger.) — Ein großer eckiger Sommer- und Herbstapfel für die Wirthschaft, von $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch; mit einer kleinen flach liegenden Blume und kurzem Stiel. Die Schale ist weißlich gelb und auf der Sonnenseite schön roth; hat ein weißes zartes Fleisch, mit einem weinsäuerlichen Saft und angenehmen Geschmack. Er reift im September und dauert ziemlich.

**Der Wintertaurich,** — (Manger.) — ist ihm sehr ähnlich, und hat einen längern und dünnern Stiel. Er dauert bis in May.

**Rother Taurich, Rother Weidling, Weidlingsapfel.** — (Manger.) — Ein großer Wirthschaftsapfel, von 3' Zoll Breite und $2\frac{2}{3}$ Zoll Höhe, dessen Schale weißgelblich ist, mit einigen rothen Streifen auf der Sonnenseite, und mit weißen Puncten besäet. Sein Fleisch ist gelblich, zart, angenehm sauer; aber er ist von kurzer Dauer.

**Der Tellerapfel, der weiß und rothe Tellerapfel.** — (Zink.) — Ein teutscher guter wirthschaftlicher Herbstapfel, zu den Rambur gehörig, von platter Form, etwas kleiner, als der gelbe Teller- oder Pfundapfel,

apfel, 3¾ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Um die Blume ist er faltig, aber übrigens ohne Rippen. Seine Schale ist auf der Sonnenseite und weit um die Frucht schön roth, das übrige weißlich gelb. Sein Fleisch ist weinsäuerlich und von mittelmäßigem Geschmack. Seine Reife ist im October und November.

Der Tiefbutz. — (Zink.) — Ein ziemlich guter Herbst- und Winterapfel, von 2½ Zoll Breite und Höhe, jedoch abnehmend gegen die Blume zulaufend. Die Blume sitzt sehr tief; die Schale ist meistens ganz gelb, nur einige, der Sonne stark ausgesetzte sind an der gegen sie gerichteten Seite roth. Das Fleisch ist fein, fest von nicht allzuhäufigem Saft und einem angenehmen Calvillengeschmack. Er dauert vom October bis December, und gehört in den zweyten Rang der Tafeläpfel.

Der Tortenapfel. P. de fouasse. — (Manger.) Ein platter, schöner, grüner Apfel, der zu Compots und für die Küche vortreflich ist.

Traubenapfel, s. Api.

Trynwouwster. s. Agatapfel.

Tröstlingsapfel. — (Manger.) — Ein wirthschaftlicher Winterapfel, von 2½ Zoll Breite und 2 Zoll Höhe; mit einer kleinen, von Falten umgebenen Blume, und ziemlich langen Stiel. Seine Schale ist blaßgelblich, und auf der Sonnenseite röthlich und gestreift. Das Fleisch ist säuerlich; seine Reife ist im April.

Der Tulpenapfel. La Pomme tulipée. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine sehr schöne und ansehnlich große Sommerfrucht für die Tafel, kugelförmig, 3¾ Zoll breit, 3½ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer bald engen, bald ziemlich geräumigen, etwas tiefen Einsenkung, mit Rippen besetzt, die calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist stark und sitzt in einer trichterförmigen tiefen Höhle. Die Schale ist strohgelb, auf der Sonnenseite mit vielen rothen Streifen besetzt, wie viele Tulpen, und hat viele graue Fleckchen, die auf der Schattenseite grünlich sind. Das Fleisch ist schneeweiß, fein körnigt, weich, sehr locker, markigt, saftvoll, und von einem angenehmen rosenartigen Geschmack. — Der Baum ist durch sein großes Laub sehr kenntlich. Er wächst lebhaft und stark, setzt sehr bald viele Fruchtspieße an, wodurch er frühzeitig und sehr fruchtbar wird. Die Sommertriebe sind lang und stark, auf der Sonnenseite schwärzlich braunroth, etwas olivengrün auf der Gegenseite, mit vieler festsitzendern Wolle bekleidet, und mit sehr vielen meistens länglichen grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß in der Mitte der Sommertriebe, lang eyförmig, 3½ Zoll lang und 2½ Zoll breit. Die untersten Blätter sind oft ungeheuer groß, oft über 6 Zoll lang und nur 2½ bis 3 Zoll breit, dunkelgrün, unten sehr wolligt, und theils stumpf, theils spitz gezahnt. Die Augen sind schon ansehnlich groß, liegen fest an, und stehen auf flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im halben, oder Ende Augusts, hält sich aber nicht leicht über 14 Tage in ihrem Geschmacke, und wird dann gerne stirpigt im Fleisch. Vom ersten Rang unter den Sommeräpfeln.

Ulmer Apfel, s. Gestreifter rother Cardinal.

Der Virginische Apfelbaum mit wohlriechender Blüthe. Malus coronaria, Malus sylvestris Virginiana, floribus odoratis. — (Miller.) — Ein wilder Apfelbaum, der nur hauptsächlich zu Lustgärten erzogen wird. Seine Blätter sind länger und schmäler, als anderer Apfelbäume und haben neben zwey spitzige Ecken. Die Blüthe hat einen starken Geruch. — Er wächst in den meisten Theilen von Nordamerica wild, und wird allda von den Einwohnern als Wildstämme gezogen, um edle Aepfelsorten darauf zu pflanzen. Ihn selbst kann man auf andern Aepfelwildlingen durch Oculiren, Copuliren oder Pfröpfen bequem fortpflanzen, am besten dienen zu Grundstämmen dazu die Waldstämmchen, die Wildlinge von Holzäpfeln.

Der Vaterapfel, der Vaterapfel ohne Kern, Paternosterapfel. Pater noster sans Pepins. — (Diel. T. O. G. Handb.) — Ein schöner mittelmäßig großer, der Form eines starken Borsdörfers etwas ähnlicher Apfel, von einer ganz eigenen Zartheit im Fleisch. In seiner schönsten Größe ist er 2½ Zoll breit, 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Die offene lang grün bleibende Blume steht in einer ziemlich tiefen geräumigen, mit sehr merklichen stumpfen Rippen umgebenen Einsenkung, von der sich mehrere Rippen über den Apfel hinziehen. Der meistens einen halben Zoll lange dünne Stiel steht ebenfalls in einer ziemlich tiefen, oft im Grund etwas wenig rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist vom Baum schönes Weißgelb, das im Liegen blaßgelb wird. Auf der Sonnenseite ist die Frucht sparsam, und abgesetzt blaßroth gestreift. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, fein, voll Saft, und von einem äußerst weichen, markigten, im Munde fast zerfließenden, zuckerartigen Geschmack, ohne Säure, wodurch er für Kinder zu einer Lieblingsspeise wird und ihnen gesund ist. Das Kernhaus ist ziemlich geräumig, etwas offen, und hat das Characteristische, daß er fast nie, oder nur höchst selten einen Kern enthält, sondern statt deren nur bräunliche punctgroße Körperchen. — Auch der Baum ist ausgezeichnet kenntlich. Er wird groß, ungemein schön, gesund, und seine Aeste steigen in schönen Winkeln in die Höhe. Die Triebe sind schlank, mit nahe zusammen sitzenden Augen häufig besetzt, glänzend röthlich braun von Farbe, nicht zu häufig, aber schön weißgrau punctirt, und setzen frühzeitig vieles kurzes Fruchtholz an. Die Augen sind stark, lang, dick, liegen gerade, und am Triebe an. Die Augenträger sind sehr stark, und

und ihre drey Rippen, vorzüglich die mittlere, ragen scharf hervor. Durch diese Augen und Augenträger, nebst der Menge der Augen, hat der Sommertrieb ein höckeriges Ansehen. Das Blatt ist besonders kenntlich, da es mit der Spitze so stark unterwärts gegen den Stiel gekrümmt ist, daß sich manchmal Stiel und Spitze fast berühren. Dabey ist dasselbe klein, herzförmig, ovalrund, $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, 2 Zoll breit, schön hellgrün von Farbe, und besonders netzförmig geadert. Der kleine Blattstiel ist kein $\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Zahnung des Blatts ist abwechselnd klein und groß, dabey aber scharf. Die Frucht zeitigt im November, ist im December und Jänner am besten, wird aber nachher fade, fault gerne am Stiel. — Vom zweyten Rang.

Der Veilchenapfel, Violenapfel. Pomme Violette d'Eté, Pomme Violât. — (T. O. G. Handb. Diel.) — Eine mittelmäßig große vortrefliche Sommerfrucht für die Tafel, von einem vortreflichen Wohlgeruch. Seine Form ist bald platt, bald länglich, nach der Blume zu stumpf zugespitzt. Die Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ Zoll und die Höhe 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die lange schöne, spitzblätterigte Blume ist grün, geschlossen und steht in einer etwas seichten Einsenkung, öfters auch platt auf der Frucht, und ist mit vielen meistens scharfen Rippchen besetzt, zwischen denen sich oft mehrere schöne Fleischwärzchen befinden. Die Rippen laufen auch sehr sichtbar bis wenigstens über die Mitte der Frucht hin. Der Stiel ist bald kurz, dick und sehr fleischig, bald ist er auch $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht in einer geräumigen, oft ziemlich tiefen, grünlichen glatten Höhle. Die Schale ist fein, und am Baum mit einem schönen blauen Duft belaufen, auf der Sonnenseite carmosinroth verwaschen, auf der Schattenseite aber mit einem streifenartigen Roth überzogen, im Grunde aber grünlich gelb. Die Puncte sind sehr häufig, in der rothen Farbe bräunlich, oder gelblich grau, in der Grundfarbe aber mit einem stark grünen Mond umgeben. Das Fleisch ist schön weiß, leicht und locker, fein körnigt, nicht sehr saftvoll, und von einem angenehmen erquickenden, etwas süß weinsäuerlichen Geschmack, der etwas flüchtiges Rosen- oder Violenartiges hat. Das Kernhaus ist geschlossen, und länglich in die Höhe laufend. — Der Baum wächst nicht sehr stark und macht feines Holz, seine Aeste stehen stark ab, ohne sich zu hängen. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, von Farbe rund herum schwärzlich braunroth, mit einer feinen Wolle bekleidet, und mit ziemlich häufigen, feinen weißen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, länglich eyförmig, oft auch etwas stumpf gespitzt nach dem Stiel, und nach vornen mit einer kurzen Spitze, 4 Zoll lang und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und sehr spitz gezahnt. Die Augen sind klein, röthlich, herzförmig. — Die Frucht zeitigt gegen den halben August, wird aber bald melbigt. Die Früchte zeitigen nicht auf einmal, und so dauern sie bey vier Wochen. Vom ersten Rang der Sommeräpfel.

Der Vexierapfel. De Poppen Appel. — (Diel.) — Ein von außen sehr schöner ansehnlich großer, aber nach seiner innern Güte nur sehr mittelmäßiger Apfel für die Wirthschaft. In seiner Hauptform hat er etwas Hochaussehendes und ist nach der Blume bald mehr, bald weniger zugespitzt, 3 Zoll breit, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Blume steht in einer bald seichten, bald tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten besetzt ist, von denen auch ziemlich viele als feine sanfte Rippen über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist bald 1 Zoll lang und dünne, oft aber auch kurz und fleischig. Die Schale ist mit einem schönen blauen Duft belaufen, anfänglich weißgelb, das aber im Liegen zitronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem schönen hellen Carmosinroth verwaschen. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft und von einem starken weinsauren Geschmack. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark. Er ist sehr fruchtbar und trägt gerne. Seine Aeste wachsen fast hängend. Die Sommertriebe sind lang und schlank, bräunlich hellroth auf der einen, olivengrün auf der andern Seite, mit vieler Wolle bekleidet, und mit schönen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, oval, $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, unten nicht wolligt, fein gezahnt, blaßgrün von Farbe, und seicht gezahnt. Die Augen sind stark und dick, schön roth, und stehen auf sehr stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt Ende October und ist mit Weihnachten passirt. Sie hat dabey den Fehler, daß das Fleisch unter der Schale gerne stippigt wird.

Violenapfel, s. Veilchenapfel.

Der Herbst-Violenapfel. P. Violât d'Automne. — (Du Hamel. T. O. G. Handb. Beytr.) — Dieser ist plattrund, von mittelmäßiger Größe, 3 Zoll 3 Linien breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. In der Mitte ist er am breitesten. Von da nimmt er etwas nach der Blume zu ab, und behält eine kleine Ebene, auf der sich die Blume tief einsenket, und fast ganz zu ihrer Vertiefung einnimmt. Sie hat einen stehenden Stern, innerhalb ist sie geräumlich und tief. Um sie her legt sie einige Falten, die dem Apfel ein freundliches Ansehen geben. Nach dem Stiele zu nimmt die Breite eben so ab, nur endiget sie sich kurzer, und macht den Apfel hier etwas platter, als an der Blume. Der Stiel steckt in einer geräumlichen Vertiefung, ist kurz und holzig. Die Grundfarbe der Schale ist weißgelb, aber er ist doch stark geröthet, und wo er aus einer Farbe in die andere übergeht, spielt er ins Violette, welches der Duft, der auf ihm lieg, noch mehr bewirkt. Er hat viele aus dem Rothen hervor-

hervorstehende weißgelbe Puncte. Das Fleisch ist weiß, zart, und spielt stark ins Rothe, hat hinreichenden, aber nicht überflüssigen Saft, und ist von einem angenehmen süß säuerlichen Weingeschmacke, und reizt sehr zu immer mehrerem Genuß, wenn man einmal davon gegessen hat. Er ist ein guter Tafelapfel. Seine Reife fällt Anfangs October und dauert bis in December. — Der Baum trägt alle Jahr und ist von mittlerer Stärke. Haupt- und Nebendste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang und mittelmäßig stark, dunkelbraun und grau getüpfelt, und an den äußersten Spitzen mit grauer Wolle überzogen. Die Krone bildet eine hohe Kugel. Das Blatt ist länglicht, auf dem Rande ist es stumpf, aber tief gezahnt, und von Farbe fahlgrün.

Der violette Apfel. P. Violette. — (Handb.) — Ein schöner, sehr ansehnlich großer Winterapfel, der meist plattrund ist, viele sind aber auch höher, als dick und manche haben auch an der Blume Beulen, und bringt der Baum seine Früchte oft in verschiedener Gestalt. Indessen ist die Sorte sehr kenntlich; denn seine Grundfarbe ist durchaus schwarzroth, darüber aber die Natur einen außerordentlich starken blauen Staub ziehet. Und weil denn die dunkelrothe Farbe etwas durchschimmert, so siehet er ganz violett aus. Das Fleisch ist weiß und mild, und zwar von gutem Geschmack, aber ganz ohne Parfüm. Er wird bald eßbar, und hält sich bis Februar und länger. — Zum zweyten Rang. — Quintinye gedenkt eines Violette glacée, mit einer violett braunrothen Schale, und eines Glacée noire, von 2¾ Zoll Breite und 2¼ Zoll Hohe, der auf der Sonnenseite glänzend dunkelroth, auf der andern aber sehr wenig gefärbt ist, von einem nicht angenehmen Geschmack; er dauert bis in April.

Der gestreifte Violette. La Pomme violette rayée. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Diel. Handb. Beytr.) — Ein schöner, mittelmäßig großer vortreflicher Winter-Tafelapfel, von stumpfer kegelförmiger Form und lauft gleich über der Stielwölbung abnehmend gegen die Blume, wo er sich in eine stumpfe platte Spitze endigt, wie bey dem Traubenapfel, dessen Größe er auch hat, hoch aussehend, ohnerachtet die Höhe von 3 Zoll die Breite fast nie übertrift. Die kleine Blume steht in einer etwas engen, nicht tiefen Einsenkung, die fein weiß wolligt, und mit vielen Rippchen besetzt ist, wovon auch mehrere ziemlich scharfkantig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer etwas seichten Höhle. Die mit einem blauen Duft belaufene Schale ist auf der Schattenseite sehr blaßgelb, mit blassem Roth überzogen, und die Sonnenseite mit dunklen kurz abgesetzten Streifen besetzt, darin sehr feine gelbliche Puncte befindlich sind. Die Frucht, so wie auch das Fleisch, riechen fein violenartig. Das Fleisch ist weißgelblich, feinkörnigt, etwas locker, voll Saft, und von einem erhabenen zuckerartigen, feinen weinsäuerlichen Geschmack, der etwas fein violenartiges hat. — Der Baum wächst sehr lebhaft und schön, und wölbt sich zu einer etwas lichten Krone. Die Sommertriebe sind lang und nicht sehr stark, als nur in den ersten Jahren. Ihre Farbe ist rundum dunkel braunroth, mit einer schönen Wolle bekleidet, und mit häufigen, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich, rundoval, nach vornen mit einer kurzen, scharfen Spitze auslaufend, 3 Zoll lang ohne die Spitze, und stark 2¼ bis 2½ Zoll breit. Das Gewebe ist stark, unten fein wolligt, schön geadert, hellgrün von Farbe, und am Rande oft stark und stumpfspitzig gezahnt. Die Augen sind braunroth, länglich herzförmig, und stehen auf vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im halben November, bleibt aber nicht über acht Wochen in ihrer vollen Güte. — Vom ersten Rang.

Der große Violette. Grosse Violette. — (Handb.) — Ein sehr ansehnlich großer prächtiger Apfel von veränderlicher Form, doch meist plattrund, viele aber auch höher, als dick. Die Blume stehet in einer ziemlichen Vertiefung und ist mit Falten und Beulen umgeben, die sich auch öfters in flachen Erhöhungen über die Frucht verbreiten. Der starke Stiel stehet in einer beträchtlichen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist durchaus dickroth, bey der vollen Zeitigung schwarzroth, worüber die Natur einen sehr dichten blauen Puder vertheilet, als nur die stärkst bestäubte Pflaume haben kann. Das Fleisch ist mild, ziemlich saftig, und zwar von gutem Geschmack, jedoch ohne sonderlichem Parfüm, und nur zum zweyten Rang zu rechnen. Er wird bald eßbar, und hält sich bis in Februar. — Der Baum wird groß und dick belaubt, und ist sehr fruchtbar. — Die Sorte stammt aus Frankreich.

Der kleine Violette, schwarzschillernde Violette. Pomme Violette noire. — (Schabol. Zink. Merlet. Handb. Diel.) — Ein kleiner, durch seine glänzende bräunliche Schwärze sehr auffallender, und an Form und Größe dem Api ziemlich ähnlicher Winterapfel. Seine Form ist platt. Seine Breite beträgt selten über 1¾ Zoll und die Höhe ist alsdann nicht ganz 1½ Zoll. Die Blume steht in einer kaum merklichen Einsenkung, in der sich manchmal einige feine Falten befinden, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist meistens einen halben Zoll lang und steht in einer weiten flachen Höhle, die manchmal rostfarbig ist. Die Schale ist am Baum mit feinem Duft belaufen, und glänzt, wenn man sie abreibt, sehr stark. Auf der Sonnenseite hat dieselbe eine wahre dunkel schwarzbraune Farbe, die oft in das wahre Schwarz schillert, und die Schattenseite ist

röthlich braun. Das Fleisch ist grünlich weiß, fest, fein, saftvoll und von einem sauren, fast herben Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß. Die Sommertriebe sind schlank, hellbräunlich auf der einen, hellgrün auf der andern Seite, mit feiner Wolle bekleidet, und nicht häufig, aber mit sehr feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, oval, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, fein geadert, und hat eine schöne Spitze. Die Augen und die Augenträger sind klein. Diese Frucht zeitigt im December und hält sich sehr lange. — Vom dritten Rang.

Der Wachsapfel, der weiße Taffetapfel. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein ungemein schöner, einem platten Borsdörfer sehr ähnlicher Apfel. Seine Form ist stets platt, 2¾ Zoll breit bis 2⅛ Zoll hoch. Die Blume steht in einer sehr geräumigen Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist. Der Stiel steht in einer tiefen weiten Aushöhlung, ist bald sehr kurz, bald ¾ Zoll lang. Die Schale ist anfänglich schön hell strohgelb, bey der Zeitigung wachsartig weißgelb. Auf der Sonnenseite ist ein Anflug von einer blassen Röthe, bey manchen Früchten schön rosenroth. Die Puncte sind in der gelben Farbe grün und im Rothen dunkel carmosinroth. Auch Warzen sind wie bey dem Borsdörfer nicht sehr selten. Die Frucht riecht rosenartig, und den nämlichen Geruch hat auch das Fleisch, welches weiß, fein, nicht sehr saftig, weich, sehr angenehm weinsäuerlich ist, und dabey einen flüchtigen, etwas dem Calmus ähnlichen Geschmack verräth. — Der Baum scheint nicht stark zu wachsen und einen sehr guten Boden zu erfordern. Die Sommertriebe sind schlank, rundum braunroth, mit Wolle bekleidet, wenig und kaum sichtbar punctirt. Das Blatt ist groß, länglicht, herzförmig, 4 Zoll lang, 2½ Zoll breit und endigt sich mit einer schönen Spitze; von Farbe hellgrün, glänzend, und am Rand sehr seicht und stumpfspitzig gezahnt. Die Augen sind schön, etwas bauchigt, und stehen auf platten Augenträgern. Die Reifzeit dieses Apfels fällt in den December, und die Frucht neigt sich nachher zum Mehligwerden. — Vom ersten Rang.

Sibirischer Waldapfel, Sibirischer Eisapfel. Pyrus baccata Linn. — (Handb.) — Er gehört zwar weder zum Tafelobst, noch zum wirthschaftlichen, außer daß sein Wein zur Vermischung mit dem Birnwein treffliche Wirkung thun möchte; aber zu englischen Anlagen und Lustgärten ist er ein schöner Beytrag, indem nicht nur seine Blüthen ein einziges ganz herrliches Bouquet vorstellen, sondern auch seine schönen rothen Früchte sich so voll hängen, daß sich das Auge nicht satt sehen kann, und oft an einem Aestchen, das spannenlang ist, zwanzig bis dreyßig Aepfelchen hängen. Mit etwas Wein und Zucker gestopft, ist er ein treffliches Gericht. Auch in den Waldungen würde er besser taugen, als unser einheimischer Holzapfel. Dieser ist viel herber und saurer, als der Sibirische und würde solcher dem Wildpret viel angenehmer seyn. Die Frucht ist klein, von der Größe einer Baumnuß, und sehr schön roth und gelb. Es erzeugen sich aus den Kernen, wodurch er fortgepflanzet wird, vier Spielarten: 1) eine kleine, fast ganz rothe, 2) eine kleine, fast ganz gelbe, 3) eine etwas größere rothe mit vielem Gelb, 4) eine eben so große, aber etwas mehr länglichte, roth mit vielem Gelb. — Die dritte Spielart verliert bald, wenn die Frucht heranwächst, alles Ueberbleibsel von der Blume und bekommt an deren Statt ein ziemlich tiefes Grübchen; die vierte aber behält das vertrocknete Ueberbleibsel von der Blume und schmeckt auch roh besser, als die drey erstern Spielarten.

Die rothe Walze. Le Rouleau. — (Diel.) — Ein großer, schöner Küchenapfel, walzenförmig, 3 Zoll lang und fast eben so breit. Die Blume ist geschlossen und steht in einer geräumigen tiefen Einsenkung, die oft mit vielen feinen Rippen umgeben ist, und die auch meistens über die Frucht, zwar flach, aber doch sichtbar hinlaufen. Die Farbe der am Baum mit blauem Duft belaufenen feinen Schale ist grün, bey der vollen Zeitigung etwas trübgelb. Besonnte Früchte sind von der Blume bis zum Stiel mit einem etwas schwärzlich schillerndem Carmosinroth verwaschen, und hat dunklere Streifen. Die Puncte sind weitläufig vertheilt, fein und gelblich. Das Fleisch ist gelblich, locker, grobkörnig, saftvoll, und von einem etwas süß weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön dicht und wird frühzeitig fruchtbar. Die Aeste sind stark und gehen deßhalb gerne in die Luft. Die Sommertriebe sind lang und stark, schwärzlich braunroth und glänzend von Farbe, mit feiner Wolle bekleidet und mit sehr vielen länglichten weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, rundoval, oft auch etwas elliptisch, nach vornen mit einer schönen, langen und scharfen Spitze. Die ovalen Blätter sind 4 Zoll lang und fast 3 Zoll breit. Die elliptischen sind 4 Zoll lang und nur 2½ Zoll breit, hellgrün von Farbe, unten wenig wolligt und mit nicht tiefen und scharfen Zähnen besetzt. Die Augen sind schön, und die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im November, und wird gerne im Fleisch stippicht.

Der Weicherling, der Weichapfel. — (Diel.) — Ein mittelmäßig großer, aber sehr schöner, äußerst bunter und stark gefärbter Streifling, für den rohen Genuß nicht zu verachten, und der wahrscheinlich seinen Namen von dem sehr weichen Fleisch hat, wenn er recht reif ist. Seine Form ist platt, und ein.m recht großen platten Borsdorfer ähnlich. Die Wölbung um die Blume ist derjenigen um den Stiel ziemlich

ziemlich gleich, und die Frucht ist in ihrer Rundung schön und eben. Die Blume steht in einer etwas tiefen, jedoch geräumigen Einsenkung, in der man zuweilen feine Falten bemerkt. Der bald kurze, bald etwas längere Stiel steht in einer tiefen Höhle, die stets rostfärbig ist. Die Schale ist schwefelgelb, und hat eine Menge carmosinrother Streifen, auf der Schattenseite ist sie hingegen nur punctirt. In dem dunkelen Roth bemerkt man auch noch ziemlich viele sehr feine gelbliche Puncte. Das Fleisch ist schön weiß, doch in das Rosenfarbige spielend, um die Blume und Stiel aber rosenroth, leicht, locker, weich, voll Saft, und von einem angenehmen feinen weinsäuerlichen fast erdbeerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist calvilartig, doch schön geschlossen. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, sehr fruchtbar und wird jedoch sehr alt. Die Sommertriebe sind dunkel schwarzbraun, mit einer schmutzigen Wolle bekleidet, sehr fein punctirt. Das Blatt ist nicht groß, mehrentheils herzförmig, dunkelgrün spitzig gezahnt. Das Auge ist spitz, die Augenträger vorstehend. Die Frucht zeitigt im November und hält sich tief in den Winter, wo sie aber gerne mehligt wird. — Vom zweyten Rang.

Weidlingsapfel, s. Rother Taurich.

Der Weilburger. — (Diel. Handb. Beytr.) — Ein vortreflicher kleiner oder mittelmäßig großer, in die Familie oder Geschlecht der Borsdörfer gehöriger Apfel, an Form und Größe dem Winterborsdörfer ähnlich, nur ist er nicht so platt, mehr kugelförmig und spitzer gegen die Blume. Aber durch seine lange Haltbarkeit bey immer gleichbleibendem Geschmack, ohne zu welken, streitet er mit diesem um den Vorzug, zu geschweigen, daß er fast jährlich frühzeitig und sehr reichlich trägt. Die Breite des Apfels beträgt gewöhnlich 2¼ Zoll, die Höhe völlig 2 Zoll. Die meistens offene Blume steht in einer ziemlich flachen, wenig vertieften Einsenkung, und ist mit feinen, oft wenig merkbaren Falten umgeben. Bey manchen Früchten laufen auch einige rippenartige Erhabenheiten über die Frucht hin. Der Stiel steht in einer ziemlich tiefen geräumigen rostfarbigen Höhle, und ragt nur wenig über den Apfel hervor. Die Wölbung nach der Blume ist gewöhnlich merklich kleiner, als die nach dem Stiel. Die sehr zarte, ganz glatte Schale, ist helles glänzendes schönes Strohgelb, und im Liegen etwas gelber, und fein fettig wird. Wohin die Sonne scheint, färbt sich die Frucht schön carmosinroth, so, daß solche bald mehr, bald weniger als zur Hälfte roth ist, das sich nach der Schattenseite hin nicht schnell verliert, aber von Laub u. s. w. bedeckt abgeschnitten wird. Fühlbare Puncte hat dieser Apfel keine und nur auf der Schattenseite äußert seine graulliche Puncte; öfters auch rostfarbige Warzen oder Flecken. In der rothen Farbe hingegen stehen schöne dunkelrothe Puncte, in deren Mitte das feine graue Pünctchen sitzt. Die Frucht riecht angenehm und fein violenartig. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, ohne Geruch, und dem Borsdörfer an Geschmack sehr ähnlich, nur nicht so gewürzhaft, als derselbe in seiner vollen Zeitigung. Das Kernhaus ist groß, offen, und die Kammern geräumig, die sich mit einer scharfen Spitze an der Blume endigen. Die Kerne sind häufig und vollkommen. Der Baum macht schönes, feines, in die Höhe gehendes Holz, mit den schönsten Fruchttrieben, und wird sehr tragbar und zwar so trägt er alljährlich. Die Triebe sind von Farbe grünlich grau, fein, mit feiner Wolle besetzt, und fein weißgrau getüpfelt. Die Augen sind klein, flach aufliegend, und die Augenträger schmal und scharf vorstehend. Das Blatt ist sehr länglich, groß, kaum 5 bis 6 Zoll lang und nur 2½ Zoll breit, ist sehr schön und scharf gezahnt, bleichgrün und wenig glänzend. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, und das Blatt an seinem sehr abgestumpften Ende scharf gezahnt. Der Apfel zeitigt im December, behält im Frühjahr noch seinen vollen Saft, und hält sich bis in Sommer, ohne unschmackhaft zu werden oder zu welken. — Vom ersten Rang.

Weinapfel. — Aepfel zu Cyder oder Obstwein hat man eine unzählige Menge, fast jedes Dorf hat seine eigenen Sorten, die außer den sonstigen Wirthschafts- und auch wohl manchen Tafeläpfeln dazu angewendet werden. Die allermeisten Kernäpfel, d. i. solche, die aus guten Obstkernen ohne Veredlung oder Pfropfungen erzogen werden, sind dazu tauglich; ja gewöhnlich sind dergleichen zu solchem Behuf am besten, und geben den feurigsten und haltbarsten Apfelwein; wie denn auch die Engländer nur hauptsächlich aus solchen ihren beliebten und guten Cyder verfertigen. Es verdienen daher nur solche Weinäpfelsorten in der Pomologie aufbewahret und vorzüglich fortgepflanzt zu werden, die einen besonders guten und vielen Wein geben, deren Bäume sehr fruchtbar und dauerhaft sind, und die auch in einem geringen Erdreich gut gedeihen. Dergleichen sind nun in den Pomologien viele angeführet, und kommen deren hier unter ihren Buchstaben mehrere vor. Manger führet in seiner syst. Pomol. deren besonders auch unter dem Namen der Weinäpfeln an von älteren Pomologen beschrieben. Darunter sind: der Wirtemberger Weinapfel, Bollerweinapfel oder Seibling, Boller Scheibling, Groto Wyn-Appel u. s. w. — Diejenigen Sorten, deren sich die Engländer zu ihrem Cyder vorzüglich bedienen, und die Miller in der englischen Sprache anführet, sind unter andern: The Red-streak, der rothe Cyderapfel, Devonshire Royal-Wilding, der Königswildling von Devonshire, The Wilsowr, der Sauerapfel,

Herefordshire Under-leaf, der Blattapfel von Herfordshire, John-apple, oder Deux-annes, der Johannisapfel oder der zwey Jahr daurende, Everlasting-hanger, der ewige Apfel (eine Art Schaafsnase), Gennet-mule, der Maulesel ꝛc.

Der Champagner Weinapfel. — (Handb.) — Dieser schätzbare Weinapfel ist ein Kernapfel, das heißt, aus einem gesäeten Wildling entstanden. Er ist so groß und rund, wie der rothe Stettiner, ganz roth mit schwarzrothen Streifen geflammt und überall mit starken weißen Puncten besäet. Die Blume steht nicht tief, und sein Stiel ist kurz und stark. Sein Fleisch ist körnig und mild und inwendig vom Kernhaus bis an die Schale mit rothen Adern durchzogen. Sein Geschmack ist nicht gewürzhaft, aber er giebt einen vortreflichen Wein, der nicht nur hochgelb von Farbe, sondern auch stark wird, und, wie der von der Champagner Weinbirn mussirt. — Der Baum wird ansehnlich groß, dauerhaft und fruchtbar und trägt fast alle Jahr. Seine Sommertriebe sind grünlich braun, wollig und haben viele weiße Puncte; die Augen groß, aufliegend, mit starken Augenträgern, die Blätter lang, breit und spitz.

Der große rothe Weinapfel. — (Diel.) — Ein alter teutscher Wirthschaftsapfel von platter Form, meistens sehr ungleich. In seiner Vollkommenheit ist er $4\frac{1}{2}$ Zoll breit, $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die große Blume steht in einer geräumigen Einsenkung, die mit ungleichen Rippen umgeben ist, die in breiten Hervorragungen über die Frucht hingehen. Der Stiel ist sehr kurz, dick, fleischig, ragt nicht hervor, und steht in einer geräumigen schönen tiefen Einsenkung, die manchmal mit etwas Rost bekleidet ist. Die Farbe der Schale ist hellgrün, das erst bey der Reifzeit etwas gelblich oder trüb grüngelblich wird. Die Sonnenseite ist aber gegen den Stiel hin mit einem unansehnlichen Roth streifenartig getuscht, manchmal auch leicht verwaschen. Das Fleisch ist grünlich weiß, locker, grobkörnigt, saftig, und von einem etwas herbsauren Geschmack. — Der Baum wird sehr groß, stark und sehr fruchtbar. Er belaubt sich sehr schön und trägt seine starken Aeste in einer hochgewölbten Krone. Die Sommertriebe sind stark, dick, lang, von Farbe rund herum braunroth und nur sehr wenig und ganz fein punctirt, auch fast ohne Wolle. Das Blatt ist groß, oval, 4 Zoll lang, 3 Zoll breit, hellgrün, unten nicht wolligt und mit einer scharfen Zahnung besetzt. Die Augen sind klein und fest anliegend. Die Frucht zeitigt Ende November oder Anfangs December, wird aber nach Weihnachten gerne stippigt im Fleisch.

Der Weißapfel, der Weißbart. — (Diel.) — Ein mittelmäßig großer schöner Wirthschaftsapfel. Seine Form ist stets hochaussehend und meistens kegelförmig, 3 Zoll hoch und eben so breit. Die Blume steht in einer engen tiefen Einsenkung, und ist mit vielen feinen Falten und Rippen besetzt. Der Stiel steht in einer seichten Höhle, die mehrentheils rostfarbig ist. Die Schale ist fast weiß und wird im Liegen hell zitronengelb. Die Sonnenseite ist blaßroth verwaschen, die mehresten aber sind ganz weißgelb. Das Fleisch ist sehr weiß, ziemlich fest, etwas grobkörnigt, voll Saft und von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack, mit etwas zuckerartigem erhöhet. — Der Baum wird sehr groß und stark, und wölbt sich zu einer dicht belaubten Krone, und hängt sich gedrängt voll Früchte. Die Sommertriebe sind lebhaft und lang, bräunlichroth auf der einen, und grünlich auf der andern Seite, überall mit Wolle besetzt, und selten, oder nur äußerst wenig punctirt. Das Blatt ist ansehnlich groß, länglich herzförmig, 4 Zoll lang und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, mit einer meistens kurzen Spitze, dunkelgrün von Farbe, schön geadert und unten wenig wolligt. Die Zahnung ist seicht, und meistens stumpf oder gerundet. Das Auge und die Augenträger sind klein. Diese Frucht zeitigt im November und hält sich sehr lange. — Vom dritten Rang.

Weißbrecher, s. Weiße Härtling.

Der Wendewer. — Ein nordamericanischer, in Teutschland noch unbekannter, aber fast in ganz America zu findender und sehr geschätzter Apfel. Er ist aber daselbst darum so beliebt, weil er der beste Apfel zum Dämpfen oder zu Compots ist, da er hübsch weiß bleibt und geschwinde fertig ist. Seine Gestalt ist wie unser Borsdorfer, aber größer; von feiner dünner Schale, weißem derbem Fleisch und langem dünnen Stiel. — Der Baum wächst hoch und macht unendlich viele schwache Aeste.

Der gelbe Wettich, Geelwettich, Märzling. — (Manger. Diel.) — Ein mittelmäßig großer altteutscher Wirthschaftsapfel, von Form am Stiel breit, und zugespitzt gegen die Blume von der Mitte aus zulaufend. Seine gewöhnliche Breite beträgt $2\frac{1}{2}$ Zoll, oft 3 Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{4}$ oder $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die geschlossene, bald verwelkende Blume steht meistens fast flach, selten schön eingesenkt, und ist mit vielen feinen Falten und Rippen umgeben, wovon die letztern sich einzeln als wahre Rippen über den Apfel bis zum Stiel verbreiten. Dieser ist gewöhnlich einen halben Zoll lang, und ragt alsdann etwas über die Frucht hervor. Er steht in einer glatten, ziemlich tiefen Höhle. Die schöne, nicht fettige Schale ist schön gelb, das im Liegen schönes Zitronengelb wird. Selten hat diese Frucht dabey einigen Anflug von Röthe, öfters aber auch auf der besonnten Seite blaßröthliche Fleckchen, in deren Mitte ein gelblicher oder graulicher Punct sichtbar ist. Sehr oft findet man auch mehrere Rostflecken, und manchmal rostige Figuren. Graue Puncte findet man sehr

sehr wenige, und diese sind sehr fein, wohl aber viele punctähnliche gelbe Flecken von einer blasseren gelben Farbe, die durch die feine Haut hindurch schimmern. Das Fleisch riecht stark säuerlich, ist fein, weißgelblich, voll Saft, weich und von einem feinen etwas gewürzhaften weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist bald klein, bald sehr geräumig und enthält viele Kerne. — Der Baum macht einen prächtigen Wuchs, wird sehr alt, ist äußerst fruchtbar, und kommt in rauen Gegenden vortreflich fort. Die Triebe sind fein, röthlich grün, sehr fein und wenig getüpfelt. Die Augen sind klein und die Augenträger stehen scharf hervor. Das Blatt ist langoval, stumpf und seicht gezahnt, und steht auf einem sehr langen Blattstiel. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie gerne welkt und die Säure verliert.

Der Grünwettich. — (Manger.) — Dieser ist in seiner platten Form 1⅞ Zoll breit und 1½ Zoll hoch, mit Rippen umgeben, hat eine kleine, tiefsitzende Blume, einen ziemlich langen Stiel, eine weißgelbliche ins Grüne spielende Schale, punctirt und auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Sein Fleisch ist sauer.

Der Wälschwettich. — (Manger.) — Davon giebt es einen großen und kleinen, beyde von platter Form, mit Rippen. Der größere ist 2⅞ Zoll breit und 2 Zoll hoch; der kleinere 2 Zoll breit und 1⅞ Zoll hoch. Die Blume ist groß und sitzt tief, der Stiel ziemlich lang, die Schale schön, weiß, oben röthlich und punctirt, das Fleisch weiß, zart, schmackhaft und säuerlich. Wird im May reif.

Der Kleinwettich. — (Manger.) — Von gleicher Gestalt, 1⅞ Zoll breit, und 1½ Zoll hoch, mit einer kleinen vertieften Blume und langem Stiel, weißer, mit Gelb gemischter, auf der Sonnenseite röthlichen Schale, weißem Fleisch, das zwar einen sauren Saft, jedoch einen guten Geschmack und Geruch hat.

Der Weißkleinwettich — ist 1⅞ Zoll breit, und 1½ Zoll hoch, hat einen kurzen Stiel, eine ganz weiße Schale, ein weißes Fleisch mit saurem Saft.

Der weiße Wettich. Witte platte Appel. Witting. Wittling. — (Knoop.) — Ein guter Herbst-Kochapfel, von platter Form, 3 Zoll breit und 2 Zoll hoch, von glatter weißlicher Schale, deren Sonnenseite hellroth und roth gestreift ist, von mildem Fleisch ohne alles Gewürz. Seine Brauchbarkeit dauret durch den September und October. — Der Baum macht ein starkes Gewächs und ist sehr fruchtbar.

Der frühe Wiesenapfel. — (Diel.) — Ein kleiner, dem Borsdörfer an Größe und Form ähnlicher, und bey dem Landmann zum rohen Genuß sehr beliebter Apfel. Die Breite dieser Frucht beträgt 2¼ Zoll, die Höhe 2 Zoll. Die kleine Blume steht in einer flachen Einsenkung, die mit einigen feinen Fältchen umgeben ist. Der Stiel ist meistens kurz, fleischig, und steht in einer weitgeschweiften, etwas fein rostfarbigen Höhle. Die Schale ist hellgrün und wird bey der Zeitigung blaßgelb, auf der Sonnenseite mit einem feinen braunröthlichen Anflug verwaschen. Das Fleisch ist schön weiß, ins Grünliche spielend, fein, weich, markigt, voll Saft und von einem angenehmen süß weinsäuerlichen Saft. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß und macht eine flache Krone. Die Sommertriebe sind fein und lang, schwarzbraun von Farbe, mit vieler Wolle besetzt, und wenig, aber sehr fein punctirt. Das Blatt ist klein, und eyförmig, am Stiel abgestumpft, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, unten sehr wenig wollig, hellgrün und am Rande sehr seicht gezahnt. Die Augen sind klein und die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im September, ist fast eßbar vom Baum, und hält sich bis Weihnachten. — Vom zweyten Rang.

Der Wildjesapfel. Wildjes-Appel. — (Knoop.) — Dieser wirthschaftliche Winterapfel ist von mittelmäßiger Größe, 2½ Zoll dick, und 2½ Zoll hoch, von länglicher, fast eyrunder Form. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von grünlich gelber Farbe. Uebrigens kommt er seiner Form und mehrern Eigenschaften nach viel mit dem Prinzessinapfel überein, außer, daß er nichts Rothliches hat. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich gutem, aber nicht sehr feinem Geschmack. Er reift im Februar und März. — Der Baum macht ein schönes Gewächs, wird groß und fruchtbar.

Brauner Winterapfel. — (Handb. Diel.) — Ein mittelmäßig großer Winterapfel, sowohl für die Tafel, als Oeconomie sehr gut; von plattrunder Form, schön gerippt und von kugelförmigem Ansehen, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Blume sitzt bald in einer geräumigen, bald etwas engen, ansehnlich tiefen Einsenkung, die oft mit starken Rippen besetzt ist, welche oft bis zur Stielwölbung bemerkbar sind. Der Stiel ist kurz und sitzt in einer tiefen Höhle. Die Schale ist anfänglich blaß hellgrün, welches mit der vollen Zeitigung hellgelb wird, auf der Sonnenseite dunkel carmoisinroth verwaschen. Die Schattenseite aber ist trüb blaßroth. In diesem Roth befinden sich noch dunkelröthere Streifen. Die Puncte sind grau, die er öfters ziemlich häufig hat. Die Frucht riecht violenartig. Das Fleisch ist grünlichweiß, locker, fein, überfließend voll Saft, fast etwas schmelzend, und von einem angenehmen, süß weinsäuerlichen, etwas fein violenartigen Geschmack. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark, wie es wenig stärkere giebt und ist dabey überaus fruchtbar. Die Sommertriebe sind sehr lang, dick und stark, von schwarz braunrother Farbe mit weißgrauer Wolle bekleidet und mit nicht häufigen weißgrauen Puncten besetzt. Das

Blatt ist groß herz- oder eyförmig, dunkelgrün, stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind groß, stark, lang herzförmig, weißgrau, und stehen auf breiten in der Mitte spitz vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt Ende November oder im December und ihr Name zeigt ihre Dauer. — Vom ersten Rang.

Der Winterkönigsapfel. Winter Queen, auch Grosse Bretagne. — (Manger.) — Ein englländischer Apfel von außerordentlicher Größe, mit einem langen Stiel, von zartem und leichten Fleisch.

Zehnendling, s. Pfaffenapfel.

Der Zehendheber. — (Diel.) — Ein großer für die Wirthschaft vortreflicher und schätzbarer Apfel, der vom Landmann auch zum rohen Genuß sehr geliebt wird. In seiner Form ist er etwas veränderlich, doch die mehresten Früchte sind platt. Die Blume steht in einer geräumigen Einsenkung mit feinen Rippen umgeben. Der oft ganz kurze Stiel steht in einer geräumigen rostfarbigen Höhle. Die Schale ist hellgrün, wird aber im Liegen etwas gelb. Auf der Sonnenseite ist die ganze Frucht mit vielen blutrothen abgesetzten Streifen besetzt. Die Puncte sind im Rothen grau, und auf der Schattenseite weißlich eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, ziemlich fein, locker, sehr saftig, mürbe, und hat einen erquickenden angenehmen säuerlichen, und etwas fein gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist sehr geräumig. — Der Baum wird sehr groß und alt, dem Stettiner gleich. Er trägt seine Aeste ziemlich in die Höhe und macht eine dicht belaubte Krone. Die Sommertriebe sind lang und braunroth, der Puncte wenige und ganz fein. Das Blatt ist ansehnlich groß, dunkelgrün, unten sehr wenig wolligt, am Rande gerne etwas gekräuselt und scharf gezahnt. Die Augen sind stark, liegen fest an und die Augenträger breit. Die Frucht zeitigt Ende November, oder im December und hält sich unverdorben bis ins Frühjahr. — Vom zweyten Rang.

Der Zenithapfel, Matthiasapfel. — (Manger.) — Ein kleiner runder lange daurender Wirthschaftsapfel von 2 Zoll Breite und 1½ Zoll Höhe. Seine Blume ist klein und stehet flach, der Stiel ist ½ Zoll lang, die Schale blaßgelb, etwas ins Grüne spielend. Sein Fleisch ist weiß, härtlich, süße und angenehm von Geschmack.

Zigeunerapfel, s. Schwarzer Borsdörfer.

Zikadapfel, s. Astracanischer.

Der rothe Zimmetapfel. Nach Henne: Wheeler's Russet *). — (Henne. Miller. Handb.) — Der Apfel ist von runder, etwas gedruckter Gestalt und seine Blume geschlossen in einer geringen Vertiefung, mit Falten umgeben, der Stiel kurz und dünne, die Schale schmutzig gelb, auf der Sonnenseite stark braunroth, so sich um die ganze Frucht herum zieht; um die Blume grünlich gelb und am Stiel braungelb schattirt. Sein Fleisch spielt ins Gelbe und ist feste. Der Saft ist nicht häufig, aber fein und renettenartig. Er reift im December und dauert lange. — Der Baum trägt alle Jahre.

*) James Wheeler, ein Pflanzenschulen-Gärtner zu Glocester, welcher 1764 ein Botanist's and Gardener's New Dictionary herausgegeben.

Süßer Zimmtapfel, s. Holoart.

Zipollenapfel, s. Zwiebelapfel.

Der Winter-Zitronenapfel, Limonenapfel. Winter-Citroen-Appel, Limoen-Appel, Citron d'hyver. — (Knoop. Handb.) — Ein mittelmäßig großer länglich runder rippiger Apfel, von 2½ Zoll Dicke und Höhe, der mit dem Sommer-Zitronenapfel keine Aehnlichkeit hat, auch ihn an Güte weit übertrift. Seine Schale ist glatt, und bey der Reife schön zitronengelb. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von einem recht guten und angenehmen Geschmack. Er empfiehlt sich auch durch seine Dauer, die sich bis in Februar und März erstreckt. — Der Baum macht kein großes Gewächs, ist aber sehr tragbar. Seine Sommertriebe sind grünlich, aschgrau, wollig, mit weißen Puncten, die Augen plattaufliegend mit hohen Augenträgern, das Blatt fast rund mit einer kurzen Spitze, gelblich grün und grob gezahnt.

Der Sommer-Zitronenapfel. Somer- of Vroege Citroen-Appel, Citron d'été, Tafel-Appel. — (Knoop. Zink. Manger. Handb.) — Dieser von Geschmack geringe starke Apfel heißt nur wegen seiner Farbe also; denn seine Gestalt ist von der Zitrone sehr verschieden. Er ist lang, unten 3 Zoll dick, über der Mitte ziehet er sich schnell ein und hat an der Blume eine stumpfe Spitze und eine Höhe von 2½ Zoll. Die Blume ist groß, und sitzt tief in Beulen; der Stiel ist kurz und dünne. Seine Schale ist glatt und wird bey der Reife zitronengelb und etwas fettig anzufühlen. Bisweilen ist er auf der Sonnenseite ein wenig röthlich gestreift. Sein Fleisch ist sehr mürbe, gut, jedoch von mittelmäßigem Geschmack. Er reift im September. — Der Baum treibt gut und ist fruchtbar.

Herbst-Zitronenapfel. — (Handb.) — Er ist nicht lang und nicht platt, bey der Zeitigung schon gelb und bisweilen ein wenig röthlich gestreift auf der Sonnenseite. Sein Fleisch ist mürbe und hat eine überaus angenehme Säure.

Zölfer-Apfel, s. Rother Bastard-Herbstcalvil.

Der Zuckerapfel. La Pomme sucrée. — (Manger. Knoop, Suiker-Appel, Bleyer Bellefleur. Diel.) — Diese zwey Pomologen harmoniren zwar nicht gänzlich in ihrer Beschreibung dieser Frucht; doch scheinet es bey der oberflächlichen Angabe des Knoops eine und dieselbe zu seyn. — Es ist ein ansehnlich großer und für Liebhaber

der von Süßäpfeln sehr geschätzter Apfel von plattaussehender Form, aber er läuft von der Mitte an abnehmend gegen die Blume. Meist aber ist die eine Seite niedriger, als die andere. Die Breite an der Stielwölbung ist 3¼ Zoll, und die Höhe 2¼ Zoll. (Knoop giebt Höhe und Breite zu 2¼ Zoll an; oft sind aber die Früchte eines und desselben Baums sehr verschieden.) Die Blume stehet in einer geräumigen Einsenkung, so wie der kurze Stiel in seiner rostfarbigen Höhle. Die Schale ist blaßgrün und wird im Liegen schmutzig gelb und etwas fettig. Die Sonnenseite ist bisweilen etwas röthlich. Die Puncte sind fein, braun und wenig. Das Fleisch ist weiß, in Grünliche spielend, markig, saftig und von einem angenehmen gewürzhaften, etwas muskatellerartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft und geht in die Luft. Die Sommertriebe sind lang und schlank, sehr dunkelbraun, mit feiner weißer Wolle besetzt und nicht häufig punctirt. Das Blatt ist ansehnlich groß, oval, mit einer langen Spitze, dunkelgrün, und scharf gezahnt; der Blattstiel kurz, die Augen klein und haben spitz vorstehende Augenträger. Die Frucht reift im October und November und hält sich gut bis Weihnachten. — Vom zweyten Rang.

Der gelbe Zuckerapfel, der gelbe Herbst-Zuckerapfel. Sucré jaune. — (Zink. Pom. Franc T. O. G.) — Dieser Sommer- und Herbstapfel ist fast von gleicher plattrunder Gestalt, 2¼ Zoll breit, und 2¾ Zoll hoch, und theils ganz weißgelb, mit vielen weißen subtilen Puncten, theils an der Sonnenseite schon roth gefärbt, und hat zuweilen bräunliche Flecken. Seine Blume stehet flach und in Falten, und der dicke und kurze Stiel in einer flachen Vertiefung. Sein Fleisch ist mürbe bey der Reife, zuckersüß und von einem angenehmen Geschmack. Er reift im September und October, und ist vier bis sechs Wochen für die Küche sehr vorzüglich, wie auch zum frischen Genuß. — Der Baum ist sehr tragbar.

Der rothe Zuckerapfel. Sucré rouge, Sucré plat. — (Zink.) — Er hat eine platte Gestalt und ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, und ist einer der schönsten rothen Aepfel. Sein Fleisch ist fest, schneeweiß, und um das Kernhaus röthlich. Er ist zuckersüß und von ziemlich gutem Geschmack; reift im October und November. Wird aber gerne von innen faul.

Zürcher Apfel, s. Papageyapfel.

Der Zürcher Apfel, der große weiße Zürcher Apfel. — (Manger.) — Der Name zeuget von seinem Vaterland, und ist eine sehr brauchbare große Winterfrucht und wirthschaftlicher Apfel, von glattrunder Form, mit einigen erhabenen Rippen umgeben, 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Seine Blume stehet in einer tiefen Einsenkung und der Stiel ist kurz und dicke. Die Schale ist gelb und ist mit vielen blaßrothen Streifen und Puncten bemalt. Sein Fleisch ist zart und voll weinsäuerlichsüßen Safts. Seine Reifzeit fällt Ende Januars.

Der kleine Zurcher Apfel. — (Manger.) — Dieser hat eben die plattrunde eckigte Gestalt, ist aber nur 2⅝ Zoll breit und 2⅜ Zoll hoch, weißgelblich und weniger und blässer roth gestreift, als der vorige. Sein Fleisch ist härtlich, hat nicht so viele Süßigkeit, ist jedoch angenehm von Geschmack und ein guter und brauchbarer Wirthschaftsapfel und hält sich bis in April.

Der gestreifte Zürcher Apfel, der Safranapfel, Safranke. — (Manger.) — Diese Abänderung spielt in der Grundfarbe aus Grün in das Safrangelbe, und ist mit vielen hochrothen Streifen um und um bemalt. Sein Fleisch ist zart, weinsäuerlich und gewürzhaft und riecht sehr angenehm. Er ist ein Herbstapfel, der sich nicht lange hält. — Noch hat man einen sogenannten rothen Safranke, der 2⅝ Zoll breit und eben so hoch ist, mit einer nicht gar tief sitzenden Blume, und einem halben Zoll langen Stiel, der in einer ziemlich flachen Aushöhlung stehet, und dessen Schale glänzend roth ist, mit noch dunkler rothen Strichen und öfteren schwarzen Eisenflecken, wie der Stettiner.

Der Zwiebelapfel, die platte Renette, der Zwiebelborsdörfer, die Bauernrenette, der Plattarsch, Zipollenapfel, Scheibenapfel. Reinette platte, Reinette rural, Kantjes-Appel, Kaasjes-Appel, Pletje-Appel. — (Knoop. Zink. Hirschfeld. T. O. G.) — Eine Renette von ausgezeichneter Gestalt, die völlig einer ganz breiten Zwiebel gleicht, von mittelmäßiger Größe. Oben ist die Frucht ganz breit und flach, und die Blume stehet ohne merkliche Vertiefung, aber der Stiel, der lang und zart ist, stehet in einer regulären Aushöhlung. Seine Farbe ist meist grau und rau, die obere Hälfte aber meist gelb mit grauen Puncten. Einige, die an der Mittagseite hängen, sind auf der Sonnenseite schon roth, wie der Borsdorfer, manche haben auch Warzen. Das Fleisch ist weiß, solid, zart, von süßem wenigem Saft und guten Wohlgeschmack. Er bekommt nie Stuppen; reift um Weihnachten und hält sich sehr lange. — Der Baum wird von mittelmäßiger Stärke. Die Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe und machen eine platte Kugel zur Krone. Die Sommertriebe sind lang und dünne, bräunlich roth mit zarter Wolle und nicht stark mit weißen Puncten besetzt. Die Augen sind klein und aufliegend. Der Baum hat wenig Laub. Das Blatt ist länglich und endiget sich mit einer gedehnten Spitze. Auf dem Rande ist es scharf gezahnt, und die Farbe desselben ist gelbgrün.

Der doppelte Zwiebelapfel. La double Reinette

Reinette platte. — (Handb. Beytr.) — Dieser ist vollkommen doppelt so groß, als der Vorhergehende; hat aber nicht so festes Fleisch, und nicht so angenehmen Saft. — Der Baum macht sehr starkes dickes Holz, und sucht im Wuchs immer die gerade Richtung. Seine Sommerschosse sind gelblich grün, mit vielen weißen Puncten besetzt; die Augen klein, platt, und haben platte Augenträger; das Blatt ist glänzend, rund, mit einer kurzen Spitze, und grob gezahnt.

Der zwiebelfärbige Apfel. — (Handb. Beytr.) — Er ist von mittler Größe, gegen 2 Zoll lang, länglich gebauet und endet sich bey der Blume in eine stumpfe Spitze. Die Farbe seiner Schale ist über und über die von einer gewöhnlichen Zwiebel. Im Geschmack, der überaus gewürzreich ist, sticht weder Süßigkeit, noch Säure hervor. Er dauert bis Ostern und weiter. Seine Tragbarkeit ist außerordentlich.

Anmerk. (Zu Seite 18.) Was die Zikadirung und in Saftverwandlung des Astracanischen Apfels betrift, so gilt ihm, was bey dem Revalschen Birnapfel in der Anmerkung angeführet ist.

Anmerk. (Zu Seite 20.) Da bereits das Manuscript zum Druck abgesendet war, fieng der Revalsche Birnapfel gegen Ende July an zu zeitigen, und fand der Verfasser zu seinem großen Vergnügen, daß sich diese trefliche Frucht über die Hälfte zikadirt und in Saft verwandelt hatte, und zwar Stellenweise. Der Anfang war um die Blume, am meisten nach der Schattenseite. Es war die zikadirte Gegend ganz helle und durchsichtig, obgleich nicht weich, als wenn etwa die Schale mit einem Liquor angefüllet wäre. Er fand also, daß sein vorhin gefälltes Urtheil, welches er hiermit gerne zurücknimmt, darum verneinend ausgefallen, weil der Baum zu jung war, als er die Beobachtung seit zwey Jahren anstellte. Je älter nun der Baum wird, desto mehr zikadiren sich die Früchte; und es ist kein Zweifel, daß sich die Früchte bey einem Baum vom fünften, sechsten Jahr seiner Tragbarkeit an ganz zikadiren, so, daß man das ganze Kernhaus deutlich gegen das Licht sehen kann: um so mehr, da nicht nur dieser Sommer bis jetzo zum Anfang der Hundstage nicht besonders warm gewesen, und wir noch keine wahren warmen Nächte hier gehabt haben, wie sonst bey heißen Sommern; sondern auch der Baum, der die zikadirten Früchte gehabt, nicht einmal an einer warmen Mauer, sondern frey in der Rabatte, als ein niedriger Orangeriebaum gestanden. — Gleiches findet nun auch statt bey dem Astracanischen oder Rußischen Eisapfel.

Apfelspalier, s. Geländer-Zwergbaum.

Apfelwein zu machen. — Daß die Aepfel, sogleich vom Baum weg gemalen und gekeltert, mehrern Most geben, und wohl ⅓ mehr Most, als etwas mild gewordene, ist leicht zu erachten, sowohl, als daß diese letztern süßern und zugleich auch stärkern, wohlschmeckendern und bessern Wein machen, der höher von Farbe, und auch dauerhafter ist. Bey einer Menge Obstes ist es aber selten möglich, die Aepfel ganz frisch wegzukeltern. Man schüttet sie daher rathsam auf einen Grasboden unter freyem Himmel, nachdem zuvor etwas Stroh hingebreitet worden, als wobey sie wegen Thau und Regen saftiger bleiben, und nicht so sehr faulen, auch keinen üblen Geschmack anziehen, als in geschlossener Luft. Die faulen und halbfaulen oder faulangestoßenen leget man sorgfältig zurück, als welche zwar auch zum Essig sehr nützlich zu gebrauchen sind, aber zum Wein taugen sie nicht, und vermindern seinen Geschmack und Haltbarkeit.

Bey Kernäpfeln (als worunter solche Aepfel verstanden werden, die auf Bäumen gewachsen, die aus Kernen von zahmen Obst gezogen und nicht gepfropft worden sind, und so zu sagen, halb wilde Aepfel), ist es unumgänglich erforderlich, daß sie etliche Wochen auf einem freyen Ort im Garten auf Hausen liegen, als wodurch ihr Saft reifer und besser wird, und seine Rauigkeit verlieret. Ueberhaupt aber, je härter, unreifer und saurer die Aepfel sind, desto länger müssen sie auf Hausen liegen. — Den meisten und besten Cyder machen die Engländer aus Kernäpfeln, und er wird öfters dem Traubenwein vorgezogen. Wer vorzüglich für seine Haushaltung viel keltern will, kann die Aepfel Sortenweis schütten, und zu Wein machen, um Fässer von verschiedener Güte zu bekommen. Borsdörfer geben bekanntlich den besten Wein. Nach diesen sind die Hochzeitäpfel, und dann die Renetten rc.

Es kommt bekanntlich, guten Wein zu erhalten, auch viel auf gute Fässer an, daß sie rein sind, und einen guten Geruch haben. Bierfässer werden nur im äußersten Nothfall genommen, oder wenn der Apfelwein nur zu Essig soll bereitet werden. Wer ein besonders gutes Faß Aepfelwein machen will, nehme ein weingrünes Faß, darin recht guter Traubenwein gelegen, und wenn er gute Weinhefen darin hat, so ist es desto besser. — Je größer die Fässer sind, die man füllen kann, desto stärker und besser wird der Wein, wie bey andern Weinen, Bier rc. —

Um einen guten Haustrunk für das Gesinde zu bereiten, wirft man die Trester, wenn die Kelter abgedruckt und geschnitten worden, in ein ausgeschlagenes Faß, schüttet Wasser darüber und läßt es 24 Stunden ausziehen: (wenn es länger stehet, so neiget sichs zur Säure.) Alsdenn werden die Trester wieder abgekeltert. Im Fall aber die Aepfel mild gewesen, und sich nicht wohl ausgedruckt haben, so giebt solches noch einen rechten guten Haustrunk für arbeitende Landleute; denn das Wasser zieht allen zurück-

zurückgebliebenen Saft aus. — Man rechnet gewöhnlich zu 2 Ohm Wein (die Ohm zu 80 Maas) 7 Malter Aepfel.

Was die Gährung des **Apfelweins** betrift, so thut man besser, wenn man ihn unter sich gähren lässet, da nämlich das Faß nicht ganz voll gehalten, der Spunt etwas aufgedruckt, und so lange er gähret, nicht aufgefüllet wird. Er wird stärker und behält mehr geistige Theile. Beym über sich Gähren aber wird er etwas früher helle. Läßt man den Wein über sich gähren, so bediene man sich folgender Verfahrungsart dabey, wenn man den Wein recht lauter bekommen, und auch viel Wein ersparen will, der außerdem durch das beständige Aufstoßen verloren gehet, und zum Spuntloch heraus dringet, und am Faß herunter in Keller läuft. Man mache auf dem gährenden Faß um das Spuntloch herum von Latt oder Letten eine hohle Einfassung, so groß, als ein Hutkopf, in der Höhe und Weitung, und verschmiere es fest auf dem Holz des Fasses. Diese fette Erde lässet nichts durchlaufen, und man kann den Aufsatz halb voll Wein füllen. Alles, was nun der Wein beym Gähren ausstößt, und aller Unrath und Broden gehet durch den Spunt in diesen Aufsatz und bleibt neben am Spunt auf den Dauben des Fasses liegen, daß man es von Zeit zu Zeit ganz bequem wegnehmen kann, und der Wein setzet sich immer geläutert durch den Spunt in das Faß. — Solche Formen von Trichter kann man von Jahr zu Jahr aufheben, und bey fernerem Gebrauch nur unten mit frischer Latterde aufschmieren. Sie halten sich beständig. — Um aber keine Brocken vom Keltern in das Faß zu bringen, lasse man für den Faßtrichter ein Korbchen von Weiden flechten, nach der Form und innern Weite des Trichters, und stelle es bey dem Einfullen von der Kelter weg in den Trichter, so bleiben alle Brocken darin liegen und kommen nicht in das Faß.

Will man dem Apfelwein seinen **Obstgeschmack** nehmen, so ist dazu ein sehr gutes und schönes **Mittel**, wenn man ihn über getrocknete Hollunderbluthen vergähren lässet, und deren etliche Hände voll beym Anfang des Gährens in das Faß wirft. Der Geschmack wird ganz und gar nicht widrig davon. — Will man dem Obstwein eine schöne gelbe **Farbe** verschaffen, so läßt man ihn uber zerstoßene oder zu Pulver verriebene Angelicawurzel vergähren, und wirft deren dazu. — Weißer Zucker dienet auch zum Schönen und Färben des Apfelweins: allein wenn man viel nimmt, so macht es zu viele Kosten. — Eine andere Färbung geschieht mit geröstetem Weizen, der dem Wein eine recht hohe Farbe giebt. Man nimmt mehr, oder weniger Weizen, je nachdem man die Farbe haben will. Er giebt zugleich dem Wein eine Stärke. — Man hat außerdem verschiedene Blumen, womit man dem Cyder eine schöne Farbe in wenigen Tagen und zu aller Zeit geben kann, wenn solche in einem Läppchen Tuch durch das Spuntloch hinein gehänget werden.

Ist die Gährung des Apfelweins vorüber, so müssen die Fässer im Keller einen Monat hindurch beständig **aufgefullet** werden, damit die Fässer immer voll sind, weil sonst die Luft darüber faul wird, und davon der Wein einen schalen übien Geschmack und Geruch annimmt, und Schimmel und Kahn entstehet. Der Spunt muß auch fest eingeschlagen werden. — Was das **Abziehen des Apfelweins** oder Abzapfen in andere Fässer nach der Gährung betrift, so ist es bey unserer gewöhnlichen Art Apfelwein nicht rathsam. Die Engländer zapfen zwar ihren Cyder ein, zwey und mehrmalen ab und verlegen ihn in frische Fässer. Ja sie schütten ihn meist sogleich von der Kelter in eine Bütte oder Bottig, lassen ihn einen Tag stehen, und so bald er so dann weiße Blasen zu werfen anfängt, so wird er durch einen Hahn oder nur durch das Zapfloch etwa drey, vier Zoll über dem Boden, damit der Satz zurückbleibe, abgezapft und in die Fässer gethan. Allein was dieses letztere betrift, so geschiehet es, weil sie ihre Aepfel wie Brey, auch die Kerne mit vermahlen, deswegen er auch außerordentlich viel Trub giebt. Was aber ihr Abziehen des Apfelweins in andere Fässer betrift, so ist ihnen solches dienlich, weil sie aus Kernäpfeln von wildem Obst, welches mehr feste Theile und Stärke hat, als das meiste gepfropfte, ihren Cyder bereiten, und solcher durch das wiederholte Abziehen von der mehrern Hefe, die durch das Zerreiben der Schalen und Stiele viele Herbigkeit besitzt, minder rau und sauer und in wenigen Tagen helle wird. Allein unser Cyder, der gewöhnlich aus vermischten gepfropften Aepfeln bestehet, wovon viele einen schwachen Wein geben, der nicht so viele feste Theile hat, sich allein zu halten, und überhaupt in unserm Clima weicher und milder ist, kann das Abziehen nicht vertragen: er hält sich nicht so lange, wird schaal oder neigt sich auf Essigsäure. — Eine Ausnahme aber ist, und das Abziehen bey unserm Cyder findet statt, wenn entweder der Wein aus Kernäpfeln gepreßt ist, oder man eine Sorte Aepfel dazu genommen, von welcher man versichert ist, daß sie einen starken Wein giebt. Nachdem nun die Stärke des Apfelweins ist, hält er sich drey, vier bis sieben Jahre; allein im ersten Jahr ist er allezeit am besten.

Uebrigens hat man verschiedene gute **Mittel** für den **Geruch** und **Geschmack** des Apfelweins, auch ihm, wenn er Noth leidet, aufzuhelfen und zu verbessern. Will man z. B. **Fässer zubereiten**, worin der Apfelwein einen guten und für ihn tauglichen und passenden Geschmack anziehen soll, so ist das Ausbrennen derselben mit folgenden Schwefelschnitten überaus dienlich: man nimmt 8 Loth Schwefel, 2 Loth

gebrannten Alaun, und 4 Loth Weinhefenbrandwein, läßt es zusammen in einem irdenen Gefäß über glühenden Kohlen schmelzen und zerfließen. Darin werden Lappen von neuer grober Leinwand getaucht, und sogleich als sie heraus gezogen werden, mit einem Pulver von Muscatenblumen oder Nüssen, Gewürznägelein und Coriander bestreuet. Mit diesen Schwefelschnitten werden die Fässer unmittelbar zuvor aufgebrennt, wenn der Apfelwein soll hinein gethan werden. Man kann aber auch Fässer, die nicht ganz voll sind, damit aufbrennen. — Hat man neue Fässer gebrauchen müssen, deren Holz dem Wein einen üblen Geschmack verursacht, oder hat er sonst einen üblen Geruch bekommen, so dienet entweder das Aufbrennen mit so eben angezeigten Schwefelschnitten, oder man hängt Säckchen mit Gewürz, z. E. Zimmet, Meltenwurzel, Zitwer, Nägelein, Muscaten ꝛc. von jedem ein wenig in den Wein; oder man streuet von feinem Pulver in den Wein, das aus 4 Loth Mastix, 4 Loth Ingwer, und einem halben Pfund Meltenwurzel zusammengesetzt ist; oder man wirft einige gemahlene Senfkörner hinein; oder man muß den Apfelwein abziehen auf ein Faß, worin man Weinhefen gethan. — Das Abziehen überhaupt ist das beste Mittel, einem Obstwein zu helfen, wenn derselbe von einem bösen schimmlichen Faß einen üblen Geruch angenommen. Man steche ihn ab auf ein gutes Faß, darin die Hefen von anderem unverdorbenen Apfelwein gelegen: lasse ihn etwa sechs Wochen liegen. Hat er seinen üblen Geschmack sodann nicht gänzlich verloren, so steche man ihn zum zweytenmal auf gute Hefen in ein drittes Faß, so wird er ungemein verbessert seyn, und oft seinen ersten üblen Geschmack ganz verloren haben. Das Abziehen auf Weinhefen ist das bewährteste Mittel, wenn der Wein schaal wird, und seine geistigen Theile stark verloren hat; dadurch bekommt er neue Kräfte. Ist es aber mit dem Apfelwein im Schwachwerden sehr weit gekommen, daß er mehrere Stärkung nöthig hat, so thut man in ein stark eingebranntes Faß zu den Weinhefen getrocknete Rosinen, Zucker, wohlriechende Gewürze und Sägespäne von Föhrenholze, und ziehet den schwachen Apfelwein auf dieselben ab. Dadurch wird er gestärket, und die Späne des Föhrenholzes dienen noch dazu, daß durch den darin befindlichen Terpentin die geistigen Theile nicht wieder verfliegen. Will aber der Apfelwein sauer werden, so nimmt man 2 Pfund Weizen auf 1 Ohm (80 Maas) Wein, kocht ihn so lange in klarem Wasser, bis man ihn zwischen den Fingern zerdrücken kann. Wenn er nun abgekühlet ist, so wird er in einem Säckchen in das Faß gethan. — Indessen helfen diese und dergleichen Mittel nicht auf lange Zeit, sondern wenn man solche gebraucht hat, so muß der Wein getrunken, oder zum Ausschenken fortgeschafft werden.

Im Herbst läßt sich ein Apfelwein, der einen üblen Geruch angezogen hat, oder sonst den Sommer hindurch schlecht worden, sehr gut wieder herstellen, wenn man ihn über frisch ausgekelterte Aepfeltrester, die man in ein ausgeschlagenes oben offenstehendes reines Faß gethan, schüttet, und 24 Stunden darüber stehen lässet, und alsdann von neuem keltert. Läßt man ihn aber zu lange über den Trestern, so neiget er sich auf Essigsäure. — Noch besser aber kann man einem schlechten Apfelwein ganz aufhelfen, wenn man ihn über Trester oder gemahlene Aepfel schüttet, die ganz wenig ausgekeltert sind. Ueber solchem kann man ihn zwey Tage stehen lassen und ihn sodann auskeltern, wobey denn kein Verlust statt findet, weil man durch das Keltern wieder erhält, was man in den Trestern gelassen hat. — Die Hauptursache aber seiner dadurch erwirkten Verbesserung ist die neue Gährung, darein er solchergestalt gebracht wird. Denn in einer neubewirkten Gährung steckt überhaupt die große Kunst, alle Weine zu veredeln, die zu wässerig und zu sauer sind, und also nicht genug Geist haben. Denn durch die abermalige Fermentation werden sie mit weit mehr Feuer geschwängert. Der darin befindliche Tartarus oder Weinstein kann dadurch vollends herausgestoßen werden, daß der Wein dadurch edler und dauerhafter wird. Selbst kahnig gewordene und ganz verschlagene Weine können, statt sie zu Essig anzuwenden, dadurch wieder zurecht gebracht werden, so daß das Wässerige, das eben das Verderben verursacht, in Geist kann verändert werden. Es kommt nur darauf an, daß man diese Fermentation zu allen Zeiten des Jahrs, Sommers und Winters und in jedem Monat anstellen kann. — Und das kann geschehen durch wenige Tropfen *Spiritus Vitrioli* und *Olei Tartari per deliquium*, welches beydes in Apotheken officinell ist. Es müssen aber auch dabey frische süße homogene Säfte zugethan werden, damit nicht der Tartarus zu übermächtig werde, und der Wein durch die Fermentation leicht in Essig übergehen könne: und das leisten am besten die Zibeben. Doch kann auch dabey ein geringerer Theil Zukker mit angewendet werden.

Durch Vermischung und einige natürliche Zusätze kann man auch einen recht guten Apfelwein machen. Bey dem Obstwein kommt viel darauf an, daß man die gehörige Mischung lerne. Wie ein geschickter Weinhändler seine Weine entweder lieblicher, oder stärker zu machen weiß, durch Vermischung eines Weins von diesem, oder jenem Berge oder Erdreich, mit einem von einem andern Gewächs: so muß es auch der kluge Apfelweinhändler mit seinem Obstwein machen, das er mit gutem Gewissen thun kann, oder der Liebhaber des Apfelweins mit seinem Trunk. — Es bestehet aber das Geheimniß darin, daß man z. E. bey dem Wein von zarten Aepfeln, zumal die

die ein lockeres Fleisch haben und leicht sind, ⅓ oder ¼ Birnwein mische, und zwar, so sind hierzu am besten und vorzüglichsten wilde Birnen großer Art, welche hart, herb, und ungenießbar zum Essen sind für Menschen und Thiere. Man wird finden, daß solche Apfelweine weit lieblicher, zärter und besser sind, als die von lauter Aepfeln, ohne daß sie dabey von ihrer Stärke merklich verlieren sollten. Es beweist sich solches schon durch die Erfahrung, daß viele Aepfelsorten die Beymischung etwas Wassers (— freylich nicht wie viele Wirthe zu taufen pflegen —) nicht nur vertragen können, sondern auch öfters erfordern, wenn sie zart, angenehm, und bälder trinkbar werden sollen. Auch befördert die Beymischung besagten Birnweins die Trinkbarkeit, und folglich den frühern Verkauf und Verschluß solchen Apfelweins. — Eben diese zuträgliche Mischung findet auch bey dem Birnwein statt. Wird dieser von süßen, zarten, sehr saftigen zahmen Birnen gemacht, wie z. B. von Weisbartsbirnen, Bestebirn oder Eyerbirn, und andern zarten, zumal Sommerbirnen, so müssen sie nothwendig eine Mischung zum dritten oder vierten Theil, (je nachdem die Birnen süßer, zärter und weicher sind,) von solchem Aepfelsaft bekommen, der aus wilden, herben und sauren Holzäpfeln gepresset wird. Man wird sich wundern, was für eine große und vortheilhafte Veränderung und Verbesserung eine solche Vermischung beym Birnwein hervorbringen wird. Es ist solches auch leicht zu begreifen: hier theilt der wilde Apfel der zarten süßen Birne seinen raschen Geist mit, verbessert seine Fehler und ersetzet seine Mängel; dort bey dem Apfelcyder mildert der Birnsaft jenes Härte, und bringet seine Gährung zu bälderer Reife.

Einen besonderen vorzüglichen Apfelwein machen die Speierlinge, wenn man nämlich 3 Theile Aepfel und 1 Theil Speierling, oder 2 Theile Speierling und 3 Theile Aepfel zusammen keltert. Dieser wird an Farbe und Klarheit einem guten Traubenwein ähnlich, und auch übrigens gut und stark. — Wer Mispeln in Menge ziehet, kann damit auch die vortreflichsten Proben zur Verbesserung der Obstweine machen, und werden sie die Dienste, wie die Speierlinge thun. — Allein einen recht vortreflichen und zugleich magenstärkenden Apfelwein zu machen, bediene man sich der Schleen, welche dem Wein einen gewürzhaften, angenehmen Geschmack geben, Stärke verursachen, ihn gesund und vielmehr süße, als herb machen, und überhaupt sehr verbessern. Man kann die Schleen auf zweyerley Art dabey anwenden: erstlich frische Schleen, welche mit den Kernen zerknirscht werden. Diese thut man in das Faß zum Wein, wenn solcher noch im Gähren ist. Man nimmt ohngefähr 1 Simmern Schleen zu 1 Ohm, als welches einen ganz rothen Wein macht, der ausnehmend ist. Zweytens kann man die Schleen, wenn sie mit den Kernen vermahlen sind, trocknen oder dörren, und zwar mit dem Saft, der hinein trocknen muß, entweder in einem Obstdörrofen oder Backofen. Diese kann man auch im Gähren des Weins in das Faß thun, nachdem die Brocken so klein zerbrochen sind, daß sie in das Spuntloch fallen können. Diese machen den Wein feuriger, als die frischen Schleen, etwas hoch von Farbe, und wenn man viele nimmt, ein wenig schillernd, übrigens aber von angenehmer Güte. — Nicht weniger dienen zu gleichem Behuf die Brombeeren (Rubus Rubentum), die so häufig an den Hecken, Rainen und Waldungen wachsen, und welche viele Weinhändler anwenden, um den Wein eine schöne rothe Farbe und den Geschmack des Asmanshäuser rothen Rheinweins beyzubringen, so wie der getrockneten Heidelbeeren zum Pontac. — Allein zum Handel und für Wirthe taugen dergleichen Weine nicht, weil nicht jedermann von dergleichen besonderem Geschmack Liebhaber ist.

Man kann ferner einen starken und guten Apfelwein machen, wenn man unter 1 Ohm Wein ein Maas rheinischen Brandwein gießet. Solches muß aber nicht eher geschehen, als bis der Wein helle ist. Er giebt ihm Stärke, die die Quelle und Ursache nicht leicht verräth, wenn man nur nicht zu viel nimmt, sonst bekommt der Wein einen unangenehmen Geruch und einen brandigen Geschmack. Vorzüglich aber thut der Brandwein in Zubereitung der Fässer gute Dienste für die Verstärkung des Weins, wenn etwa ein schlechter nasser Sommer gewesen, da das Obst, so wie die Frucht des Weinstocks wenig geistreich ist: oder wenn das Obst nicht vollkommen reif worden oder an sich von wässeriger Art ist. Man nehme für ein ohmigtes oder anderthalb öhmigtes Faß ein halb Maas rheinischen oder Hefenbrandwein, mache ihn in heißer Asche oder über Kohlen warm, damit der Weingeist etwas ausdünste, (welches in diesem Fall mehr nützlich, als schädlich ist,) nehme ihn sorgfältig vom Feuer, und schütte die Hälfte davon sogleich ins Faß, verspünte es gut und schüttle es so lange, bis der Weingeist seine Kraft darinnen verbreitet hat und völlig eingezogen ist. Nach 24 Stunden wiederhole man es mit der andern Hälfte, nachdem sie warm gemacht ist, und sodann fülle man nach 12 oder 15 Stunden den Wein hinein. — Man kann es aber auch folgendergestalt machen: man nehme getrocknete Aepfelschnitzen, zu 1 Ohm Wein 4 Maas, thue sie in einen Topf, der damit voll wird, schütte darüber ein halbes Maas rheinischen Brandwein, und lasse es stehen, bis es fast alle angetrunken ist. Damit nun die Weingeister etwas davon abgelöset, und sie durchdringender und fähiger zur Vereinigung werden mögen, so setzt man den Topf, den man vorher stark schüttelt, in einen Teig von Leimen einge-

schlagen, auf warme Asche und läßt ihn ohngefähr 12 Stunden darin stehen: dann nimmt man ihn vom Feuer und thut alles zusammen warm hinein in den Wein. Ist er sehr schlecht, so macht man die Portion grösser.

Gefrorne Aepfel, wenn solche alsobald im Frost weggekeltert werden, geben den fürtreflichsten Wein, der in Klarheit, Stärke und Süßigkeit alle übertrift, und sich bis auf den letzten Tropfen süß und gut erhält. Nur geben sie halb so viel Saft, als ungefrorne Aepfel. — Indessen ist diese Erfahrung sehr schätzbar, da man öfters bey außerordentlichen fruchtbaren Obstjahren die Aepfel vor dem Frost nicht alle unterzubringen weiß, und nicht bekannt ist, wie die gefrornen Aepfel sonst zu benutzen sind, und solche sogleich nach dem Aufthauen in die Fäulniß gehen.

**Apfelweinessig** — zu machen, muß man den Wein so lange in seinem Faß im Keller lassen, bis er ganz helle ist, gewöhnlich bis um Fastnachtzeit. Sodann wird er abgezapft und warm gemacht, aber nicht kochend, und in ein großes oder mittelmäßiges Faß gethan, welches in der Wohnstube oder sonst in einer Kammer oder Behältniß liegt, welches im Winter kann warm gehalten werden. Denn die Wärme ist das Grundmittel, die Essiggährung zu befördern. — An dem Faß bleibt das Spuntloch auf, und wird nur, um den Staub abzuhalten, lustig bedeckt, entweder mit einem Lappen Leder oder flachen Stein, oder dergleichen; jedoch nicht mit Eisen, Bley, Zinn oder sonstigem Metall. Zugleich muß das Essigfaß vorne an dem Boden zu oberst ein Loch haben, etwa eines Daumens dick, auch so weit von dem Gegürgel entfernt, wie der untere Zwickel. Ist das Faß groß, so bekommt es an dem hintern Boden auch ein Loch. Diese Löcher bleiben beständig offen, damit immer ein Zug der Luft durch dieselben und das Spuntloch unterhalten werde. — Kann man Essigmutter bekommen, die aber selten zu haben, so befördert solche das Säuren sehr, außerdem aber muß die Wärme alles thun. Das gehet nun freylich langsam her; ist aber einmal das Faß sauer, so kann man damit alle fünf bis sechs Wochen Essig machen und heißt alsdann das Zug- oder Mutterfaß. Ist der Essig darinnen sauer genug, und hält z. B. das Faß 6 Ohm, so werden 2 oder 3 Ohm abgezapft, und entweder verkauft, oder in ein kleineres Essigfaß in Keller gelegt. In das Mutterfaß aber werden wieder 2 oder 3 Ohm Wein geschüttet, welcher, wenn er zuvor warm gemacht worden, desto bälder Essig wird. In vier, fünf Wochen kann man wieder etliche Ohm abzapfen; hat man aber mehreren Wein hinein gethan, so dauert es um so länger. Und so wird es fortgehalten, je nachdem ein Landwirth sich mehr, oder weniger auf den Essighandel legt.

Wenn man besonders ein neuangelegtes Essigfaß balden in Zug bringen, das heißt: den Wein bälder säuren und zu Essig machen will, muß der Wein, ehe er in das Essigfaß geschüttet wird, zuvor in einem Kessel warm gemacht werden, oder, nach Verhältniß der Menge, wenigstens etliche Kessel voll. Durch solches Erwärmen wird nicht nur der Weingeist bälder abgetrieben, daß die Säure erfolgen kann, sondern es befördert sodann auch die Wärme, die das Essigfaß dadurch erhält, die Säurung nicht wenig. Aber bey diesem Warmmachen des Weins muß der gehörige Grad nicht überschritten werden. Je stärker der Wein ist, desto heißer darf er werden; aber zum wirklichen Sud darf es bey dem Apfelwein nie kommen, und Birnwein muß nach Verhältniß weniger heiß werden. — Ist nun das Faß so weit mit dem warmen Wein angefüllet, als dienlich ist, etwa drey Viertel oder zu zwey Drittel, so wird sowohl der Spunt oben zugemacht, als auch vorne das Zugloch verstopfet, und zwar auf etliche Tage, und sodann erst wieder geöfnet.

Will man das Essigmachen beschleunigen, so kann das Wärmen etliche mal nach Verlauf einiger Wochen wiederholet werden, dabey man jedoch nicht nöthig hat, den sämmtlichen Wein aus dem Essigfaß abzuzapfen und zu wärmen, sondern nur nach Verhältniß der Größe des Essigfasses einen, zwey oder drey Kessel voll, oder den dritten, vierten oder fünften Theil des Essigs, worauf denn das Faß wieder etliche Tage verschlossen gehalten wird.

Essig, der schon eine ziemliche Säure hat, wird nicht mehr aufgewärmt: soll aber ein im Zug befindliches Essigfaß mit Wein aufgefüllet werden, nachdem von dem bereits zu gehöriger Säure gelangten Essig ein oder zwey Drittheil abgezapft worden, so ist sehr dienlich und nöthig, daß der Wein erwärmet und warm eingeschüttet werde.

Allein man kann auch um ein halb Jahr eher zum erstern sauren Essig gelangen, wenn der gekelterte Most nicht in die Fässer in Keller gelegt und als Apfelwein behandelt, sondern von der Kelter weg in aufgeschlagene Fässer geschüttet wird. Der ausgeschlagene Faßboden wird darauf gelegt, oder mit einem Tuch das Faß überdeckt, und sobald der Most in die Gährung geräth, so wird täglich mit einem Schaumlöffel der Schaum und alles, was er über sich stößt, weggethan, bis er ganz ruhig ist, und nicht mehr auswirft, da er denn auch etwas hell wird. Dadurch ist nun der meiste Weingeist verdunstet, der weggehen muß, wenn die Essiggährung sich einfinden soll. Aber dieser Zeitpunct muß in Acht genommen werden, daß man nicht allzu lange warte, den vergohrnen Wein in das Essigfaß zu bringen. Denn wenn es allzu lange ansteht, und zumal der Wein viel Luft hat, so gehet auch der Essiggeist weg, und kann keine

ächte

ächte Säurung erfolgen, sondern es fängt die Fäulnißgährung an. — Die Gährung ist zwar an sich einfach; sie hat aber verschiedene Grade und Stufen, zu welchen sie in gewissen Perioden fortschreitet, und ist entweder eine geistige, welche die Weingährung heißt, oder eine saure, welche Essiggährung genennt wird, oder eine faule Gährung. — Nicht alle Körper sind geschickt, diese drey Grade der Gährung durchzugehen. Korper, welche keinen brennbaren Geist und keine Säure; sondern nur einen Ueberfluß an schleimigter Materie besitzen (wie z. B. das Blut, Fleisch rc.), konnen weder in die geistige, noch saure Gährung gebracht werden, sondern gehen bey einer veranlaßten innern Bewegung gerades Weges in die Faulniß über. Aber wenn sich in der Grundmischung eines Körpers ein brennbarer Geist befindet, wie z. B. in dem Obst, so wird dieser durch die Gährung von den übrigen mit verbundenen Theilen entwickelt (wie vorhin gezeiget worden). Der erste vollendete Grad der Gährung mit solchen Körpern wird nun die geistige Gährung, oder die Weingährung genennet, weil alles, was Wein werden soll, nur diesen Grad der Gährung haben muß, auch die sich äußernden geistigen Dünste meist einen weinartigen Geruch haben. — Weil aber in allen diesen Korpern außer dem brennbaren Geiste noch eine sauersalzigschleimigte Mischung befindlich ist, die bey dem ersten Grad der Gährung noch nicht ausgeschlossen wird; so gehet nach der geendigten ersten Periode in eben derselben Mischung eine andere weit fortschreitende Scheidung vor sich, ohne weiter aufsteigende Luftbläschen und ohne merkliche Bewegung in der Flüßigkeit, aber mit Bemerkung eines ausweichenden flüchtigen elastischen Dunstes, wobey eigentlich aus der erwähnten salzschleimigten Mischung die darin befindliche Säure entwickelt wird. Diese Periode wird die saure Gährung, die Essiggährung genennet. Bey derselben entweichet der brennbare Geist in die Luft. Wenn man daher noch so viel des stärksten Essigs trinken würde, so würde derselbe nie berauschen. Es muß also der Weingeist jedesmal zuvor verrauchen, wenn eine Flüßigkeit Essig werden soll. Wenn nun aber schon die Säure entwickelt worden, so bleibt immer noch eine gröbere schleimigte Mischung übrig, die durch die beyden ersteren Grade noch nicht angegriffen worden ist. Im Fall nun der immer fortschreitenden auflösenden Wirkung durch Entziehung der freyen Luft oder durch andere Mittel nicht Einhalt gethan wird, so gehet auch endlich in derselben Mischung die letzte Scheidung vor, so eigentlich eine gänzliche Zerstorung der noch übriggebliebenen unter allen am haltbarst gewesenen Mischung ist. Diese letzte Periode wird nun die faule Gährung, die Fäulniß genennt, und ist mit einem unangenehmen Geruch begleitet. Hierdurch wird nun der ganze Zusammenhang der Körper getrennt, das in denselben eingeschlossene flüchtige Alcali entwickelt und endlich der ganze Körper in Erde verwandelt. Diese drey Grade von Gährung folgen nun bey den dazu fähigen Körpern natürlicher Weise so aufeinander; durch eine ungeschickte Veranstaltung und Uebertreibung aber kann ein oder der andere Grad verunglücken.

**Ast, Aeste eines Baums** — sind eine Fortsetzung desselben, und gleichsam eine Fortpflanzung auf sich selbst, da Baum auf Baum wächst und einer in den andern seine Wurzeln schlägt. Denn die Fasern von einem abgerissenen Aste sind nichts anders, als die Wurzeln, wodurch er mit dem Mutterstamm verbunden ist; er hat alles mit dem Mutterstamm gemein, Holz, Rinde, Augen, Blätter, Blüthe rc. — Die Aeste entstehen aus den Sommertrieben, Sommerlatten, und diese aus den sogenannten Augen oder Knospen. (s. Augen.)

Aeste bey Zwergbäumen haben verschiedene Benennungen und Bedeutungen. Holzast, oder laufender Ast, auch Leitast, Zugast genannt, ist derjenige Zweig, wodurch der Baum vergrößert und zunächst zu dem Ende ausgeschnitten wird, daß man mehr Holz und Aeste am Baum erhalte. Daher heißt er Holzast, weil er auch für dies Jahr keine Früchte ansetzen kann, noch soll, als welches der starke Trieb des Saftes nicht zuläßt: denn gewöhnlich erwächst er aus dem letzten Auge eines beschnittenen Astes. Und weil der Baum an und durch denselben weiter fortgeleitet wird, so heißt er der Leitast. Zugast aber wird er auch genennet, weil er den stärksten Trieb des Safts genießet, und dasjenige Uebermaaß des Saftes an sich ziehet, welches verhindern würde, daß die dahinter stehenden Zweige keine Frucht ansetzen könnten. Gabelast, Gabelholz heißt er alsdann, wenn an ihm noch ein Aestchen ausgewachsen und darunter stehet, daß er wie eine Gabel oder ungefähr wie zwey ausgebreitete Finger aussiehet. Von diesen zwey Zweigen wird gewöhnlich der untere schwächere zu Fruchtholz auf zwey Augen geschnitten, und der obere stärkere auf drey Augen zum Leitast, oder Zugast, der denn auch den überflüßigen Saft aufnimmt, daß das darunter stehende Aestchen sich zu Fruchtholz bilden kann. Bey Pfirschen aber wird das untere Reis weggeschnitten, und aus dem obern der Leitast gemacht. — Fruchtast, Zweige, daran die Früchte sich bilden, die klein sind, und theils Fruchtruthen, Fruchtreis, theils Fruchthölzlein, Knotenholz, Ringeltriebe, Fruchtspieße, auch Sporne heißen, bey dem Steinobst Bouquetzweige. — Hierzu gehöret auch das sehr merkwürdige Glied an den Ringelwüchsen, der Fruchtkuchen, ein Organ, welches viele Aehnlichkeit mit dem Mutterkuchen beym Thiere hat, und ähnliche Verrichtungen thut.

Es ist der stumpfe Knopf, woran die Fruchtaugen sich bilden, in welchem der Saft zur Frucht noch vollkommen geläutert, filtriret und zubereitet wird. Es ist ein schwammichtes poröses Gewächs voll Zellengewebe und hat die feinsten Gefäße. Es unterscheidet sich von allen Theilen am Baum. Nur auf diesem kann der Apfel oder die Birne zu ihrer eigenthümlichen Güte, Größe und Schönheit gelangen, und sicher bis zu ihrer Zeitigung hängen bleiben. Es theilet einer jeden Frucht ihren Antheil davon zu, welcher nach der Zeitigung der Frucht einschrumpfet, vertrocknet und sodann im Winter eines starken Messerrücken dick abfäller, und denn noch seine Poren deutlich sehen läßt. Der zurückbleibende Fruchtkuchen nimmt jährlich zu bis auf fünf, sechs und acht Jahre, und erzeugt immer neue Fruchtaugen, auch öfters einen Fruchtspieß zu einem neuen Magazin für Fruchtaugen. Der Fruchtkuchen ist mit kleinen Blättern besetzt, wodurch jeder fremde Theil im Saft für die im Winkel stehenden Augen fortgeschaft und ausgedünstet, dagegen aber auch durch ihre Einsaugung aus der Luft Stoff zum Gewürz für die Frucht überbracht und mitgetheilet wird. Diesen Fruchtkuchen ersetzt beym Steinobst, z. B. bey der Kirsche das ringelartige Knöpfchen am Stiel, wo er auf dem Zweig aufsitzt. — Zu den untauglichen Aesten eines Baums gehören: der Wasserast, ein geiler, frecher, gerade aufschießender Ast, der eine glatte Rinde und kleine weit von einander stehende Augen hat. Er erwächst nicht aus einem sichtbaren ausgebildeten Auge, sondern erzeugt sich selbst durch überflüßigen, oder gehemmten Saft zwischen Holz und Rinde, und zwar an älteren Bäumen, besonders wenn ein starker Ast durch den Wind abgeworfen worden, oder sonst auf einen Theil verunglückt ist, da denn der gehemmte Baumsaft austritt und dergleichen Wasserschosse heraustreibt: oder wenn ein alter abständiger oder kränklicher Baum noch seine Kräfte anwendet, sich zu verjüngen, da denn auch ein solcher Wasserast mit großem Vortheil zu benutzen ist. Durch fehlerhaften Schnitt an Zwergbäumen, besonders wenn man unrichtig auf Stumpen schneidet, entstehet er auch leicht, und gerne in Gesellschaft, da mehrere beysammen hervorkommen. — Mit ihm ist nahe verwandt der Wucherast, die Wuchertriebe, die hauptsächlich nur bey jungen Bäumen, die unter dem Messer stehen, sich häufig einfinden, und von dem Ueberfluß des Safts herkommen. Sie haben fast eben die Beschaffenheit, wie der Wasserast, werden noch stärker, sind unten sehr dick, kegelförmig, und haben kleinere, platte, angedruckte Augen ohne wahre Augenträger, und ihr Entstehungsort ist gleichsam eine glatte Warze. Sie kommen nie am geschnittenen Holz, am Sommertrieb hervor, deswegen stehen sie immer zum Schaden, und entziehen den vorwärts stehenden Trieben den Wachsthum. Doch kann man sie bisweilen nutzen, wenn man nämlich eine leere Stelle damit bekleiden kann, oder bey frech wachsenden Bäumen den Ueberfluß des Safts ableiten will. Außerdem muß man sie frühzeitig ausbrechen. Diese beyden Arten Aeste heißen Räuber. — Falsche Aeste, unnütze Triebe sind alle diejenigen Leit- und Fruchtäste, die an Zwergbäumen nicht zu benutzen sind, entweder vor- oder rückwärts wachsen, oder zu gedrängt stehen. Wenn sie vom May bis nach Johannis sogleich bey ihrer Entstehung abgedruckt werden, so ist solches weit besser und wohlthätiger für den Baum, als sie zum Messer stehen zu lassen. — Der Tribast heißet bey hochstämmigen Bäumen derjenige, der gegen einen andern Ast wächset, und ihn aus seiner rechten Lage treibt. Dieser wird weggeschnitten und dem beststehenden Platz gemacht. — Der verbundene Ast aber, wenn zwey Aeste einander kreuzen oder auseinanderliegend gewachsen sind, und folglich bey der Bewegung von Winden einander reiben, muß weg und der unschicklichste abgeschnitten werden.

Die Atlaskirsche, Elsebeere, wilder oder Ahornblättriger Speierbaum, Crataegus torminalis — wird als ein ansehnlicher Baum unter dem Namen Atlaskirsche in manchen Waldungen, besonders an der Bergstraße gefunden, der sowohl als der Speierling oder Sperberbaum eines Theils zu den Obstfruchtbäumen gehöret, und in verschiedener Rücksicht mehr Aufmerksamkeit und eine fleißigere Anpflanzung wenigstens in den Waldungen und an entbehrlichen Plätzen verdiente. — Es gehört dieser Atlaskirschenbaum zu dem Speyerlingsgeschlecht, so abweichend auch seine Blätter sind. Linne in seinem Spec. Plant. hat den Sorbus mit dem Crataegus torminalis vereiniget. — Seine Rinde ist weißgraulich, die Augen groß und voll, treiben sehr frühe, und seine Blätter haben die Gestalt der Traubenblätter oder des Ahorns, sind unten weißwolligt, oben dunkelgrün. Seine Blüthe gleicht völlig der Speyerlingsblüthe, und ist ein Doldengewächs in Traubeln zu dreyßig bis vierzig Blüthen. Sie hat fünf kleine ganz weiße Blumenblätter, die hohl gebogen sind. Die schneeweißen Staubfaden sind an den Blumenblättern neben angewachsen: die Staubbeutel sind grünlichgelb, der Stempel oben gespalten, und die zwey Theile gekrümmt. Er blühet Mitte May mit den Speyerlingen. Die Frucht ist eine Beere von der Größe einer Haselnuß, fast birnförmig; der Stiel stehet in einer kleinen Vertiefung, wie auch die Blume. Die Frucht ist, wie die der Speyerlinge und Mispeln nicht eßbar, ehe sie moll wird, das in wenigen Tagen geschiehet. Das Fleisch gleicht sodann einem sehr zarten Mark, hat viele, aber sehr angenehme Säure und einen Geschmack, der viel Aehnlichkeit mit der Hagebutte hat. In

der

der Mitte hat sie einen rothen Kern, den ein sandiges unsaftiges Fleisch umgiebt, und welcher länglich ist ohne spitz zu seyn, und der im Geschmack einem Apfel- oder Birnkern gleicht.

Der Baum wird sehr groß, bis 50 Fuß in der Höhe, und sein Holz hat die Feinheit des Birnbaums, ist weißgelblich und übertrift an Härte das Buchenholz. Der Baum wird gegen 200 Jahre alt. Es ist daher nicht zu begreifen, wie es gekommen, daß man in den allermeisten Gegenden und Waldungen bis jetzt so wenig oder gar keine Rücksicht auf diesen nützlichen Baum genommen hat, da er bey seinem starken Wachsthum, (der zwar im ersten Setzjahr sehr langsam, aber hernach desto schneller ist), und bey der Güte seines Holzes, wenn es auch nur zum Brand wäre, eine vorzügliche Anpflanzung verdient hätte. Vielmehr ist es bisher aus Unkunde mit anderem Buschholz jährlich umgehauen worden, ohne daß man schöne Stämme zu weiterem Wachsthum hätte stehen lassen. — Die jungen Stämme dieses Baums nehmen die Pfropfung mit Birnen sehr gut an, und werden darauf dauerhaft. Jedoch stehet noch dahin, ob die Früchte davon in ihrem Geschmack nicht leiden. Er selbst läßt sich wiederum auf Birnstämme pfropfen.

Attig, s. Hollunder.

Aufreissen der Rinde — ist eine Krankheit an erwachsenen Bäumen, da die Rinde am Stamm berstet und den Splint entblößet. Sie rühret her theils vom Frost, wenn zumal die Lage der Bäume tief ist, daß die Herbstregen und Feuchtigkeiten den Bäumen zu viel Säfte geben, und alsdenn ein frühzeitiger Frost eintritt, der die Saftröhren gewaltsam zerreißt: theils und häufiger entstehet dieser Unfall durch allzuguten und fetten Boden, der der Bastrinde so viele Säfte zuführet, die sie nicht fassen kann, da denn bey zu schnellem Aufschwellen des Baums die schon etwas oder sehr erstärkte Rinde der hinreichenden Ausdehnung nicht fähig ist, und bersten muß. — In beyden Fällen ist zur schleunigen Hülfe, dem Brand vorzubeugen, das Aderlassen oder Schröpfen (s. Schröpfen) das Zuträglichste. Sodann muß, wenn allzufetter Boden die Ursache ist, so viel Erde, als möglich, über den Wurzeln weggenommen und dagegen mit magerer, mit Sand vermischten Erde ersetzet werden. Ist aber die Lage und die Versammlung der Feuchtigkeit um die Wurzeln schuld, so muß durch einen abhängig gemachten Boden, durch Gräben rc. geholfen werden.

Aufspringen der Rinde — der äußersten Schale, besonders an alten Aepfelbäumen, ist zwar keine Krankheit, doch kann es ihnen Nachtheil bringen, theils, daß sich die Winterfeuchtigkeit dahinter setzt und lange hält, folglich ihnen ein harter Frost mehr schaden kann: theils, daß die schädlichen Insekten mit ihrer Brut sich darunter sammlen; theils, daß auch eben deswegen die Spechte sich dahin ziehen und die Bäume anbohren und beschädigen. Diese dürren Lappen und Ruffen müssen daher abgekratzt und beseitiget werden, welches ohne Nachtheil der Bäume geschiehet. — Bekommt aber ein junger Baum dergleichen abspringende Schurfen und Lappen, so ist solches ein Kennzeichen, daß der Baum einen übermäßigen Zufluß von Säften habe, wodurch die Epidermis auf das äußerste gespannt wird und endlich gewaltsam zerreißen muß. Die Rinde ersetzt sich zwar so bald wieder; allein es ist Gefahr, daß die ganze Rinde bis auf den Splint zerspringen und der Brand erfolgen kann. Es ist daher nöthig und rathsam, dem Uebel durch Schröpfen vorzubeugen, welches ein gutes Mittel ist, den überflüßigen Saft abzuführen.

Auge, Knospe — woraus ein Zweig, oder bey der Veredlung, dem Oculiren, Pfropfen rc. der ganze Baum erwächset. — Das Wort Auge gehöret zur Gärtnersprache, und hat wenig Sinn zu seiner Bedeutung: da es aber von den ältesten Zeiten her allgemein angenommen ist, so wird es billig beybehalten. — Der ganze Baum steckt voller Augen, und sie beweisen, wie unerschöpflich und zugleich wie mannichfaltig die Natur ist, ihre Geschöpfe in ihrer Art zu erhalten und fortzupflanzen. In jedem Auge befindet sich ein bereits ausgebildeter Keim zum Baum seiner Art, und es macht einen viel nähern Uebergang zur Ausbildung des Baums, als der Keim des Samenkerns. Dieser muß sich gleichsam durch mehrere Umwege entwickeln, weil der Samenkern, vom Mutterbaum abgesondert, nicht mehr aus dessen Säften ernähret wird, sondern nur zur Aussteuer die es umgebende mehligte und ölige Substanz empfangen hat und sodann in einem andern Element, als der Luft, woraus es kommt, nämlich in der Erde sich zum Baume bilden muß. Aber die Augen empfangen unmittelbar aus dem Mutterbaum die Fülle des Safts zu ihrer Entwicklung und Hervorsprossung. Sie können ihre Wurzeln sogleich auf den Mutterstamm schlagen. Es findet also bey dem Auge auch eine reinere Fortpflanzung in der Art des Baums statt, weil es von dessen eigenen Säften genähret wird.

Nach der Gärtnerey-wissenschaft ist das Auge ein Holzauge, daraus ein Zweig treibt, und solches ist spitz und schlank; ein Laubauge, woraus nur Blätter treiben und erst im folgenden Jahr oder auch bisweilen beym zweyten Trieb ein Zweig wird, und solches ist dicker, als ersteres; das Blätterauge, Blätauge, ein Auge, das drey, vier oder fünf Blätter hat, welches eben durch die Blätter zur Bluth- und Fruchtknospe aufs folgende Jahr bereits wird; das runde, dicke, aufgeschwollene ist das vollkommene Bluthauge, Fruchtauge, auch Trageauge, Fruchtknospe, Blüthknospe genannt. Ein schlafendes Auge, eine

Augenspitze ist ein unvollkommenes Auge, an dem der Baumsaft zu schnell vorbeygehet, und stehet am Anfang eines Zweiges, woraus folgen- des Jahr, wenn es nicht durch den Schnitt so- gleich erwecket wird, ein Laub- oder Holzauge werden kann. Dazu gehören auch die noch un- ter denselben stehenden Augennarben, die fast unmerkliche Vertiefungen, worinn die unerschöpf- liche Natur als einer Vorrathskammer Augen zu Holz und Frucht verschlossen hat, und durch den Schnitt erwecket werden können. Denn bey dem einfachen Bau der Pflanzen sind alle Augen nur in gewissem Verhältniß und Stand Laub- oder Holz- oder Fruchtaugen. Bey dem Kunst- schnitt kann das schlafende Auge eben sowohl zum Fruchtauge, als wie zum Holzauge oder Leitzweig, und das Holzauge wieder zum Frucht- auge rc. umgeschaffen werden, je nachdem man es am Baum bedarf. Nur hat solches nicht statt bey den Blüthekuospen des Steinobstes, die sich keiner Veränderung unterweisen.

Das Ausbrechen und Abdrücken der jun- gen unnützen Triebe und Augen bey Zwergbäumen, — welches gegen Ende May bis nach Johannis wiederholt geschehen soll, ist ein wichtiges Augenmerk für einen Gärtner, der einen schönen Zwergbaum haben will. Dadurch werden nicht nur dem Baum viele Wunden auf das Frühjahr erspart, sondern auch der Saft den guten Zweigen zugewendet, den die Zweige, die doch weggeschnitten werden müssen, das Jahr hindurch an sich ziehen. Sein Safttrieb wird dadurch in mehrerer Gleichheit und der Baum leichter in Ordnung erhalten. Man erspart sich selbst dadurch viele Mühe beym Beschneiden. Gegen Ende des May sind die an den geschnit- tenen Aesten ausgetriebenen Zweige hinlänglich ausgesprosset, um entscheiden zu können, was für die Zukunft dienlich; und was denn über- flüßig oder schädlich befunden wird, das wird mit dem Daumen weggedruckt. Diese Verfah- rungsart ist besser, als das Wegnehmen der Zweige mit dem Messer: denn mit diesem gehet der Keim nicht mit hinweg. Es müssen aber die Zweige noch zart seyn, sonst giebt es schädliche Verwundungen; zu solchen gehört das Messer. — Das Abdrucken der unnützen Au- gen mit dem Daumen leistet eben die Dienste, wenn im Frühjahr oder bey dem Schnitt solche Augen weggedruckt werden, die am Baum un- rechtstehende, überflüßige oder schädliche Zweige austreiben würden, wodurch denn ebenfalls dem Baum viel Saft ersparet und Wunden verhütet werden. — Allein es erfodert das alles Kennt- niß und Aufmerksamkeit. Mit zweifelhaften Ge- danken breche man nichts aus, ohne überzeugt zu seyn, daß es ein schädlicher oder ganz unnü- tzer Zweig sey.

Aussatz der Bäume — wird auch öfters die Räude genannt, und äußert sich bisweilen an jungen Kernobstbäumen, da die Rinde russig und schifrig wird und der Baum anfängt zu kränklen, und im Wachsthum stille zu stehen. Oefters be- stehet das Uebel in kleinen oder geschlängelten Brandflecken. Auch wird öfters ein mosichter Baum aussätzig genannt, der einen Anflug von dem platten aufliegenden gelbem und grauwei- ßem Moos hat, der seine Säfte aussauget, und den wohlthätigen Einfluß der Lufttheile abhält. In dieser Beschaffenheit muß nicht nur der Schaft des Baums rein abgeschaben und von dieser Schmarozerpflanze befreyet, sondern auch zugleich mit Lauge von Buchenasche und etwas Küchensalz darunter vermittelst eines Lumpen abgewaschen werden, wodurch auch für die Zu- kunft aller Moosanwachs abgehalten wird, und soll man auch bey gesunden jungen Bäumen die- ses Abwaschen mit Lauge wenigstens alle zwey Jahre anwenden, als welches eine große Wohl- that für ihn ist, und ihn gesund erhält. — Be- stehet das Uebel in kleinen hie und da befindli- chen Brandflecken, so ist es ein Kennzeichen, daß sein Standort zu fett sey, und ist sodann nicht undienlich, wenn die über den Wurzeln liegende fette Erde mit einer magern oder san- digen Erde verwechselt und überschüttet wird. — Kränkelt aber der Baum bey russiger und schiff- riger Rinde, so muß dieselbige ohne Verletzung der grünen abgeschabt, sodann mit obbesagter Lauge wohl abgewaschen und im Fall das Uebel stark und der Baum schon acht bis zehn Jahre alt ist, mit der Baumkütte dünne überschmiert werden.

Azerolenbaum, Crataegus. — Unter der gro- ßen Familie Crataegus, womit der Mespilus am nächsten verwandt ist, und dazu gehöret, heben wir nur die wenigen aus, die zum Nachtisch als Obstfrüchte dienen, oder dazu als Confituren können bereitet werden. Die übrigen gehören zu Lustgebüschen oder sind Waldbäume. Jene sind zum Theil kleine und zwergartige Bäume oder buschartig; theils machen sie auch einen ziemlichen Stamm, haben dreylappige Blätter, die oben hellgrün und unten weißlich sind, Trie- be theils mit starken Stacheln, Blüthensträuße in Büscheln von zwölf bis sechzehn Blumen, dar- an jedoch sich selten mehr, als sechs bis sieben Früchte ansetzen. Die Frucht ist nicht groß und theils nur wie große Kirschen, rund, auch man- che birnförmig, von Farbe theils roth, theils weißlich oder bleichgelb. Ihr Fleisch ist hellgelb, trocken oder mehlig, übrigens der Saft ange- nehm säuerlich, daher sie meist zu verschiedenen Confituren bereitet werden. Sie haben als Samen harte ungleiche und auf der einen Seite breitgedruckte Steine, wie die Mispeln. Man kann sie entweder durch diesen Samen erziehen, oder auch durch Wurzelschößlinge fortpflanzen, am besten aber durch Pfropfen entweder auf den gemeinen Weißdorn (Crataegus Oxyacantha), der die Mutterart ist, oder auf Birnstämme.

Die hieher gehörigen Sorten sind:

1) Der

1) Der Azarolapfel, Crataegus Azarolus, auch Mespilus Apii folio laciniato, insgemein der Azarolbaum genannt. Er wächst in Italien und in der Levante wild, wo die Frucht bey der Tafel zum Nachtisch gebraucht wird. Er macht einen starken, zwanzig Fuß hohen Stamm, der viele irreguläre Zweige treibt, von hellbrauner Rinde. Seine Blätter kommen mit denen des gemeinen Hagedorns überein, sind aber viel größer, von breitern Lappen und blässerer Farbe. Auch die Blüthen sind jenen gleich, nur größer, und kommen an den Seiten der Zweige in kleinen Trauben heraus. Auch die Frucht ist größer, die, wenn sie vollkommen reif ist, einen angenehmen säuerlichen Geschmack hat.

2) Der virginische Azarolbaum, Crataegus Crus Galli, Linn. Er macht ebenfalls einen starken, funfzehn und mehr Schuh hohen Stamm, mit vielen irregulären stark dornigten Zweigen von hellbrauner Rinde. Die Blätter haben kurze Stiele, und sind unten schmal, breiten sich aber gegen die Spitze zu aus, daß sie fast eyrund scheinen, und ist ihre Farbe oben hellgrün, am Rande tief sägeförmig gezahnt. Die Blumen sind weiß, sehr groß, und haben fünf Blumenblätter, die sich ausbreiten. Die Frucht ist roth, ansehnlich groß in ihrer Art, reift im September und blühet Ende May. Sie hat fünf halbmondförmige Steine.

3) Der scharlachrothe Hagedorn, Crataegus coccinea, Linn. insgemein der Hahnensporn-Hagedorn genannt, weil er starke Dornen hat, welche unterwärts gebogen und den Hahnensporen sehr ähnlich sind. Er hat aber noch eine Varietät, die keine Dorne hat, die aber übrigens nach Blatt, Blume und Frucht ganz mit ersterer übereinkommt. Er stammt aus Canada und Virginien. Seine Frucht ist groß, süßlich, doch angenehm von Geschmack, und kommen auf die vornehmsten Tafeln zum frischen Genuß. — *Miller in seinem Gärtnerlexicon meynet, Linne sey von Prof. Kalm, der selbst in America gewesen, falsch berichtet worden, daß er die vorhergehende zweyte Sorte den Hahnensporn genennet, da derselbe in England längst unter dem Namen des virginischen Azarols bekannt sey.

## B.

**Bäume anpfählen.** — Soll ein Baum einen Pfahl bekommen, so ist es immer mißlich und gefährlich, eine Hauptwurzel des Baums zu beschädigen, wenn man das Loch zum Pfahl mit dem Hopfeneisen machen muß. Es ist daher nöthig, daß man sogleich bey dem Einsetzen des Baums, ehe noch Erde auf die Wurzeln gebracht wird, den Pfahl zwischen den Wurzeln auf der Wetterseite einstellet, und ihn zugleich mit dem Baum in der Erde befestiget. Pfähle von Eichenholz sind die dauerhaftesten, und noch mehr die von Kastanienholz, wo es zu haben ist. Kiefernholz ist wegen seiner Fettigkeit auch sehr gut: sodann folgen tannene und Weiden. Büchenholz verstocket bald in der Erde, und halten solche Pfähle nur zwey Jahr. Weißbuchen oder Hainbuchen sind etwas besser, Kirschenholz aber übertrift letzteres. — Das Anbinden der Bäume an die Pfähle muß mit starken Bändern geschehen. Zähe Weiden halten zwey Jahre, Stroh ein Jahr, Lindenbast drey Jahre; aber am sichersten ist, wenn die Bänder alle Herbste erneuert werden. Bey jedem Band nicht nur muß eine Hand voll Moos zwischen dem Baum und dem Pfahl, sondern auch da, wo sonst der Baum am Pfahl anliegt, untergeleget werden, besonders aber, wo der Pfahl in die Krone reichet. Denn wenn der Baum noch nicht dick ist, daß der Wind die Krone abwerfen könnte, muß der Pfahl etliche Hand breit in die Krone reichen. Allein, da bey aller dieser Vorsicht und bey der Unterlage von Moos dennoch gar leicht der Baum durch den Pfahl verletzet werden kann, so ist diese Methode von Gebind vorzüglicher, welche Taf. I. fig. 5. vorgestellet ist. Man umwickelt nämlich die Bindweide mit Stroh, oder vielmehr, man drehet das Stroh mit der Weide zu einem Seil, legt solches an der äußern Seite des Pfahls an, führt es über das Kreuz durch den Zwischenraum zwischen dem Pfahl und dem Baume, und bindet oder drehet selbiges außerhalb des Baumes auf die gewöhnliche Weise zusammen, so, daß das eine Ende der Weide zur Erhaltung des Ganzen in den Verband gestecket wird. Es bildet also das Band die Figur ∞ und hat den Vortheil, daß der Baum nie durch die Stange beschädiget wird, und man dasselbe von Zeit zu Zeit verschieben kann, um der Rinde des Baumes wieder Luft zu machen.

Zu einem bequemern, festern und viele Jahre haltbaren Band aber an statt der Weiden, Stroh oder Bast dienen Riemen von Leder oder von Pergament von 1 oder anderthalb Zoll Breite, womit der Stamm so fest als möglich an den Pfahl gezogen wird. Hinten an dem Pfahl werden die Enden übereinander gelegt und mit einem oder zwey kleinen Nägeln angenagelt; und so können nach Erfoderniß zwey oder drey Bänder angeleget werden. Der stärkste Wind ist nicht vermögend, ein solches Band zu zerreißen, noch wird der Baum gerieben. Nimmt der Stamm an Dicke zu, so ziehet man den Nagel aus, läßt das Band nach, oder leget es weiter unten oder oben aufs neue an. Diese Riemen halten so lange, als der Baum eines Pfahls bedarf. Es kann sich bey denselben kein Schnee, noch Glatteis sammlen, keine schädlichen Insekten darin aufhalten, wie bey dem Moosverband.

verband. — Um aber dieses Riemenbefestigen der Bäume an die Pfähle mit den möglichsten Vortheilen zu bewerkstelligen, so bedienet man sich dabey eines besondern ledernen Riemens, der eine Schnalle hat und mit genugsamen Zungenlöchern versehen ist. Mit diesem Riemen schnallt man zuerst unten den Baum an den Pfahl fest, und legt zugleich da, wo der Baum dicht an den Pfahl zu liegen kommt, ein Stückchen Hutfilz zwischen Baum und Pfahl. Alsdenn legt man den Riemen, Leder, oder Pergament, so zum Band gewidmet ist, ober oder unter dem Schnallriemen über den Stamm, und nagelt ihn entweder mit einem Nagel, wenn der Riemen übereinander gehet, am Pfahl zusammen, oder jedes Ende des Riemen, und also mit zwey Nägeln, an den Pfahl, wenn der Riemen nicht übereinander reicht. Darauf wird der Riemen losgeschnallt, und weiter hinauf, wo der Baum ein Band nöthig hat, eben so verfahren. Stämme, die gerade sind, und sich gut an den Pfahl legen, bedürfen nur eines einzigen solchen Bandes unter der Krone, da man sich auf die Festigkeit eines solchen Bandes verlassen kann. Stämme, die nicht gerade sind, kann man auf solche Art, wenn sie nicht allzusehr erstarkt sind, am leichtesten gerade machen. Der Aufwand ist gering, der Riemen, den man immer brauchen kann, unbedeutend und Filzstücke, die nur eines Thalers groß zu seyn brauchen, kann man viele aus einem alten Hut schneiden. — Pergamentriemen halten nur ein Jahr, wenn sie sehr dünne sind; starkes Pergament zwey Jahre.

Man hat aber außer den Pfahlstützen noch unterschiedene Befestigungsarten der Bäume wider Sturm und Wind, die aber freylich nicht jeder Raum in Gärten bey dem Stand der Bäume zuläßt. Dergleichen ist das Anlegen der jungen Bäume ins Gehänge nach Tab. I. fig. 6. zwischen zwey Pfähle. Zu den Bändern kann man wohlgedrehete und starke Strohseile, oder Seile von Bast nehmen. — Man hat ferner eine Methode, die Bäume wider Wind und Wetter zu schützen ohne Pfähle, mit dünnen Seilen, welche mit Theer, oder besser mit Schusterpech wohl bestrichen und überzogen sind, daß sie keine Feuchtigkeit annehmen oder verstocken, und die über drey Jahre lang in Wind und Wetter dauern. Man macht nach Taf. I. fig. 7. bey den untersten Aesten der Krone des Baums ein Band von Leder mit Schumacherdrath zusammen genähet und zwar so locker, daß man bequem mit einem Finger durchkommen kann. Man macht sodann drey gleichlange, etwa 3 oder dritthalb Ellen lange, Stückchen obgedachter Seile oder starker Schnüre: schlägt im Zirkel um den Baum in gleicher Weite drey Zeltplöcke schräg von dem Baum abwärts in die Erde und befestiget oben an dem ledernen Band und unten an den aus der Erde etwas hervorragenden Zeltplöcken die Schnüre oder dünne Seile.

**Bäume ausheben, ausgraben.** Im Sandboden macht es keine große Schwierigkeit, die jungen zu versetzenden Bäume auszugraben, aber in schwerem Boden erfodert dieses Geschäfte Stärke, Vorsicht und eine tüchtige Baumhacke, welche weiterhin beschrieben ist. Dabey darf der Boden nicht trocken seyn, weil sonst die besten Nahrungswurzeln verloren gehen und in der harten Erde abreißen und stecken bleiben. Sodann macht die Art der Bäume einen großen Unterschied. Der Apfelbaum schlägt nach Beschaffenheit der obern Krone seine Wurzeln gewöhnlich und allermeist etwas horizontal oder flach auslaufend: der Pflaumenbaum eben so, und ist noch leichter auszuheben, weil er zugleich seine Wurzeln nahe beysammen und viele kleine Wurzeln hat; aber der Birnbaum treibt seine Wurzeln senkrecht und tief in die Erde, und hat oft wenig kleine Wurzeln zu Erleichterung des Aushebens. Da aber die Beschaffenheit der Wurzeln der Bäume überhaupt verschieden ist, so muß zuförderst beym Ausheben derselben einige Untersuchung vorhergehen, nachdem man die obere Erde bis an die Wurzeln entweder mit der Grabschippe, oder mit der Hacke in einem solchen Umkreis weggeräumt hat, als nöthig ist, um dem Baum eine angemessene Krone von Wurzeln zu lassen. Durch gelindes Hin- und Herbewegen des Baums giebt sich alsdann oft schon zu erkennen, wo die stärksten Haftwurzeln hinlaufen, und wo solche, wenn sie allzuweit auslaufen, abgehauen werden müssen. Man sucht sodann zwischen und unter den Wurzeln die Hacke unter den Mittelpunct des Stammes zu bringen, und den Baum wie mit einem Hebel zu lüften und auszuwägen. Spürt man, daß es da oder dort bey einer Wurzel, die etwas seitwärts in die Tiefe noch läuft, hart anhält, so strenget man den Baum für diesmal nicht weiter an, ihn von diesem Punct aus auszuheben, sonst strengt leicht die anhaltende Wurzel vom Stamm weg und macht ihm eine harte Wunde, sondern man gräbt der anhaltenden Wurzel nach, und nach Erfoderniß, wenn sie allzulang ist, hauet man sie in der gehörigen Tiefe ab, wenn sie sich mit der Hand nicht herausziehen läßt. Sind solchergestalt dergleichen Hindernisse gehoben, so wird wieder von dem ersten Punct aus zu wägen und zu heben versucht, und wenn es noch hart hält, so wird auf der Gegenseite die Hacke unter dem Mittelpunct des Stammes eingehauen, und von da aus versucht, den Baum loszuwägen. Gleitet aber die Hacke ab und will sich blos die Erde heben, daß also der Baum nicht im Gleichgewicht gegriffen ist, so muß man sogleich nachlassen, weil sonst von der Hacke eine und andere Wurzeln auf der Seite weggesprenget werden. — Viele Forderung im Ausheben der Bäume giebt es, wenn eine zweyte Person

bey

bey dieser Arbeit an dem Baume von Zeit zu Zeit ziehet. Jedoch muß derjenige, der die Hacke führet, öfters erinnern, wenn nachgelassen werden soll, um keine Wurzeln abzureißen.

Bäume beschneiden, verstutzen, um sie zum Versetzen zuzubereiten. — Es ist unumgänglich nöthig, daß ein Baum, welcher an einen andern Platz verpflanzet werden soll, sowohl an den Wurzeln, als auch an der Krone mit dem Messer auf die gehörige Weise zugeschnitten und zugerichtet werde, wenn er gut anschlagen und gedeiben soll. An der Wurzel muß es sogleich bey dem Einsetzen geschehen; an der Krone aber kann und soll es im März geschehen, wenn der Baum vor Winters versetzet worden. — Bey Verstutzung der Wurzeln muß man vor Augen haben, daß das Gedeihen, Wachsthum und Fruchtbarkeit eines Baumes von der Menge gesunder Wurzeln abhange, daß man also deren schone, und keine ohne Noth wegnehme. Nur bey solchen brauche man das Messer, die 1) vom Aushacken vorne faserig sind. Diese nehme man etwas ab, daß der Schnitt glatt werde, und das Faserige keine Fäulniß verursache. 2) Die langen vorlaufenden Wurzeln können so weit weggeschnitten werden, daß sie mit den übrigen Wurzeln einen Zirkel machen. Sollten aber der übrigen Wurzeln wenig seyn, so lasse man auch diese so lange, als thunlich ist. 3) Alle beschädigte Wurzeln müssen weg bis über den verletzten Theil, der sonst allda Fäulniß verursachen und das Gesunde auch angreifen würde. 4) Von den kleinen zarten Wurzeln, die vorzüglich die Nahrungssäfte einsaugen, wird nur so viel weggenommen, als ausgetrocknet, oder sonst etwa verdorben ist. Sobald man aber einen weißen Punct am Schnitt derselben erblicket, so werden sie nicht weiter verkürzet. Uebrigens sollen die Schnitte an den Wurzeln gerade gehen und nicht sehr schräg, weil ein schräger oder Rehfußschnitt mehr Blöße giebt, und nicht so bald verwächset, als ein gerader, auch mehr Feuchtigkeit dadurch eindringen kann. — Was das Verstutzen und Beschneiden der Kronenäste betrift, so müssen solche, was noch junge Triebe sind, ohne Verschonen bis auf drey, vier, oder fünf Augen verkürzet, alle kleinere Aeste, die unter den Hauptästen am Stamm stehen, als falsche Aeste weggenommen und nicht weniger die Fruchtästchen, die sich etwa gebildet hätten, herausgeschnitten werden. Denn im ersten Jahr hat der Baum hauptsächlich mit seinen Wurzeln zu thun, und seine Kräfte dahin zu verwenden, daß dieselben verheilen und sich ansaugen. Soll er nun seine Säfte in die Krone schicken, und dessen viele Aeste ernähren, so leidet darunter seine Wurzel sehr; das gehet dem Baum lange nach, und die Krone wächset auch kümmerlich. Der schwach zirkulirende Saft treibt in Fruchtaugen, und der Wuchs in Holzäste ist schwach, daß die Krone kümmerlich aussiehet, bey welcher man doch zuförderst auf Holzäste sehen muß. Es ist eine wichtige Regel in der Erziehung eines jungen Baumes, daß man dessen Kronenäste alle Frühjahr, so lange er in der Baumschule stehet, bis auf etliche Augen zurückschneide, daß er immer junges Holz behalte, und kein Fruchtholz ansetze, das seinen übrigen Wachsthum zurücksetzen würde. Wäre solches nun bey einem, oder dem andern zu versetzenden Baum versäumt worden, so muß man ihn sodann bis ins alte Holz nach Verhältniß seiner Wurzeln zurückschneiden, und ihn zu verjüngern suchen. Je älter und dicker aber ein zu versetzender Baum ist, desto schärfer muß er beschnitten werden, und wenn er schon wiederholt Früchte getragen hätte, so muß er bis auf etliche kleine Zugäste abgeworfen, das heißt, die starken Aeste bis auf kurze, etwa einer Spannen lange Stumpen, abgesägt werden, sonst gehet er zu Grunde.

Bey dem Verstutzen und Beschneiden eines frischversetzten jungen Kronenbaums muß man aber auch zugleich dahin sein Augenmerk richten, daß er die Anlage zu einer wohlgebildeten regelmäßigen Krone erhalte, und man muß sich denselben in seinen Gedanken so vorstellen, wie und wo seine Aeste zu stehen kommen werden, als welches man an den stehengelassenen Hauptästen und Augen leicht beurtheilen kann. Der frischversetzte Baum hat entweder zwey, drey, vier oder fünf Hauptäste, woraus seine Gestalt gebildet wird, und wovon alle andere Aeste und Zweige entstehen. Sind der Hauptäste drey bis fünf gleich stark und stehen so, daß sie gleichsam Strahlen von einem Zirkel machen, davon der Stamm der Mittelpunct ist, so giebt solches die regelmäßigste und schönste Krone. Sollte aber von diesen Hauptästen einer in der Mitte gerade auf stehen, und der Baum wäre nicht von einer solchen Obstart, die gerne pyramidenförmige Kronen bilden, wie z. B. die meisten Birnbäume, viele Pflaumenbäume rc. so muß der mittelste gerade in die Höhe gewachsene Ast herausgeschnitten werden, daß der Baum inwendig Luft behalte, wie besonders bey Aepfelbäumen wohl zu bemerken ist. — Hat der junge Baum nur zwey Aeste, so muß man sorgfältig darauf schneiden, daß er für sein weiteres Alter kein Gabelbaum werde oder bleibe, aus dessen zwey Hauptästen die übrigen Aeste und Zweige als doppeltpyramidig erwachsen; denn dergleichen Bäume sind dem Zerreißen und Spalten von Sturmwinden am meisten ausgesetzt. Haben die zwey gabelförmigen Hauptäste nahe am Stamm gesunde Holzaugen, so schneidet man solche Aeste ganz kurz und nur auf zwey oder drey Augen, daß daraus starke Aeste erwachsen, die alsdann als Hauptäste zur Krone genommen werden. — Hat der Baum drey Hauptäste, davon etwa der eine zu strack und gerade im Verhältniß gegen die übrigen stehet, so bricht man

die inwendig hinein zu stehenden Augen weg, damit nur die gegen außen oder auf die Seite stehenden Augen regelmäßiger laufende Aeste geben. Wenn aber einer der drey Hauptäste schwächer wäre, als die andern zwey, so wird der schwächere Ast kürzer geschnitten, als die andern, damit seine aussprießenden Aeste stärker werden und den andern gleichkommen. — Hat der Baum vier oder fünf Hauptäste (wovon schon vorhin Erwähnung geschehen), so werden sie nur in dem Fall sämmtlich beybehalten und auf drey oder vier Augen verstutzet, wenn sie gleich stark sind, und wohl stehen, daß sie nämlich gleich weit von einander abstehen. Sind aber zwey davon zu nahe bey einander, so wird der schwächeste Ast, oder der am unregelmäßigsten zu nahe an seinem Nachbar stehet, ganz weggenommen, oder im Fall die Lücke zu stark würde, läßt man am schwächern Ast nur ein oder zwey Augen stehen, die auf die lichte Seite hinweisen.

Im zweyten Jahr holt man im Frühjahr durch den Schnitt ein und anderes nach. Will etwa der Baum zu dichte und buschig werden, so schneidet man einige Zweige aus. Ist ein Ast zu sehr unter sich gewachsen, oder zu stark den übrigen vorlaufend ausgetrieben, so verstutzet man ihn und giebt überhaupt der Krone eine schöne Richtung.

Bäume, erwachsene oder alte, beschneiden, ausputzen. — Dieses ist ein Geschäfte, das ein sorgfältiger Hausvater und Gartenfreund kein Jahr unterlassen und welches frühzeitig im März geschehen soll, da man mit dem Gartenmesser und der Baumsäge alle seine Bäume besuchet und sie von todten oder schädlichen unnützen Aesten reiniget und, wie der gewöhnliche Ausdruck ist, ausputzet. Bey welchem Geschäfte zugleich das Reinigen derselben von Moos, Raupennestern und dergl. geschehen kann. — Zweige, welche hie oder da unter der Krone am Stamm herausgewachsen sind, heißen Räuber, und müssen rein weggeschnitten werden, weil sie den Kronästen den Saft entziehen, und dem Schaft oder Stamm, der glatt und ohne Aeste seyn muß, die Schönheit rauben. — Der verbundene Ast, da zwey Aeste einander kreuzen, oder aufeinanderliegend gewachsen sind, und folglich bey der Bewegung des Windes einander reiben, muß weg, und der schlechteste und unschicklichste davon ins Messer fallen. — Der Treibast heißt, der gegen einen andern Ast wächst, und denselben in seinem Wuchs hindert und aus seiner rechten Lage treibt; dieser wird weggeschnitten, und dem schicklichsten und beststehenden Platz gemacht. — Die Wasserschosse, Wasseräste, welches geile, freche, geradeaufschießende starke Zweige sind, und kleine weit von einanderstehende Augen haben, müssen zwar bey saftigen, guten und gesunden Bäumen bisweilen weggeschnitten werden, doch ist bey ihnen Ueberlegung und Behutsamkeit nöthig; denn die Natur treibt diese Aeste meist zum größten Nutzen, zumal bey alten Bäumen. Wenn man sich der Wasseräste bey solchen klüglich bedienet, so kann man öfters einen Baum, der abgängig werden will, verjüngern, und wieder auf viele Jahre tragbar machen. Die Wurzeln eines alten Baums, oder eines solchen, der durch Sturmwinde, durch schlechte Behandlung, oder sonst durch einen Unfall an seinen Hauptästen Schaden gelitten, daß sie hohl, faul ꝛc. geworden, wenden öfters ihre äußerste Kraft an, solche Wasseräste auszutreiben, besonders an solchen Aesten da, wo sie aufhören, hohl zu seyn. Wenn man nun diesen abgängigen Ast bis an den Wasserast absäget, und sodann die Platte mit der Baumkütte oder dem forsythischen Baummörtel überdecket, so bekommt der Stamm wieder neue Kräfte. Der Wasserast, wenn er seinen Schuß gethan und sein tragbares Alter erreicht hat, (denn er ist anzusehen, wie der triebige Ast eines jungen Baumes,) wird selbst sehr fruchtbar, und der Baum kann sodann noch lange dauern. — Auch bey jungen triebsamen und saftvollen Bäumen muß man wichtige Gründe haben, seine Wasserschosse wegzunehmen. Ist ein junger Baum triebig und fruchtbar, so sind die Wasseräste anzusehen als Räuber, welche den bereits fruchtbaren Aesten den Saft entziehen, und müssen also beseitiget werden. Wenn aber ein Baum fett stehet und stark Holz treibt, und wenige Früchte träget, oder seine Blühte abwirft, ohne Frucht anzusetzen: so lasse man ihm ja seine Wasserschosse, denn nur diese befördern alsdann die Fruchtbarkeit, indem sie den übermäßigen Saft an sich ziehen, der die Gefäße der Fruchtaugen zerreißt, daß sie in Holzzweige austreiben, oder die bereits angesetzten Früchte meist gleich in der Blüthe abstoßt. Nach zwey Jahren siehet man solche Bäume zur Bewunderung fruchtbringend und die Wasseräste selbst voll mit Früchten. — Was endlich von dem Moos an den Bäumen befindlich ist, muß mit einem Holzspan oder alten stumpfen Messer rein abgeschabt, alle abgestorbenen großen und kleinen Aeste weggesäget, die Wurzelschosse, die dem Baum Saft entziehen und einen Mißstand machen, alle Sägen- und Beilhiebe glatt gemacht, und alle Wunden mit Baumkütte bedecket werden. — Vorzüglich muß man nicht versäumen, alle halbanklebende alte Rinde vom Stamm und den dicken Aesten abzuschatten, wozu man sich ein eigenes Instrument verfertigen, oder einer Trogkratze, wie die Becker gebrauchen, bedienen kann. Durch diese Reinigung wird zugleich der Baum von einer Menge schädlicher Insecten und ihrer Brut befreyet, welche dem Baum an seinem Saft, Blättern, Blüthen und Früchten oft so äußerst nachtheilig sind.

Bäume packen, zum Versenden zurichten, — erfodert einmal sie für der Beschädigung bey dem Transportiren zu sichern, und hernach die Wurzeln wider das Austrocknen, zugleich auch wohl öfters wider den Frost zu schüzzen. In Kisten kann es nun freylich am füglichsten geschehen, und sind solche viel vorzüglicher, als die Verpackungen in Stroh oder Matten; allein sie sind sehr kostspielig, und machen schwere und theure Fracht. Indessen sind sie nöthig zu sehr weiten Baumtransporten, zumal über das Meer, da in den großen Schiffen wegen der vielen Fracht die Mattenpäcke gar nicht taugen, auch solche durch die Länge der Zeit vertrocknen würden. Bedient man sich nun der Kisten, so müssen solche zu hochstämmigen Bäumen zehn Fuß lang seyn, an den Seiten hin und wieder fingerdicke Löcher eingebohret, an den zwey Häuptern mit Handgriffen von Stricken versehen, die Bäume fest auf einander gedruckt, und sowohl an den Wurzeln, als auch der leere Raum in der Mitte mit feuchtem Moos aus dem Wald oder sonst von den öden Plätzen wohl und fest ausgestopfet werden. Bey hochstämmigen Bäumen werden die kleinen und Zwergbäume in die Mitte gelegt, und wohl mit Moos ausgestopft. Sind es nun aber lauter kleine und Zwergbäume, so sollen doch die Kisten nicht kurz seyn, sondern nach Verhältniß der Menge 6 bis 8 Fuß in die Länge haben, als in welche nicht nur mehrere Bäume gepackt werden können, sondern auch darin das Moos länger feucht bleibet, und überhaupt die Kosten vermindern. — In Päcke mit Stroh oder auch zugleich mit Matten umgeben, werden die Bäume auf folgende Weise behandelt: Man stellet sie einen um den andern zusammen, und zwar so, daß die Wurzeln wohl und so dichte als möglich in einander gestecket werden. — Das ist ein Hauptschutz wider den Frost. — Bey diesem Zusammenstellen selbst ergiebt sich, daß sie sich nur gut ordnen, wenn sie im Zirkel herum einer an den andern gepasset werden. — Sind 12 bis 15 Bäume zusammen und mit ihren Wurzeln in einander gestellet (denn allzu große und schwere Gebunde, die ein Mann nicht wohl heben und meistern kann, soll man zur Schonung der Bäume selbst nicht machen), so werden sie zuvörderst gleich ober den Wurzeln mit einer starken gedreheten Weide fest zusammen gebunden, sodann in der Mitte und endlich oben unter der Krone, die auch mit den Reisern ordentlich in einander gesteckt werden, ebenfalls mit einem Weidenband versehen. Darauf werden die Wurzeln allenthalben bis an den Anfang des Schafts mit wohl feuchtem Moos (wenn es auch schon Frostwetter wäre) ausgestopft. — Zur Emballage oder Einband in Stroh wird vorerst eine Stürze gemacht für die Wurzeln auf folgende Weise: Man nimmt einen guten Arm voll hübsches langes Stroh, Korn- oder Roggenstroh, bindet eine Spanne lang an den Aehren mit einer Weide einen Knopf zusammen, breitet sodann diese Sturze auf dem Boden aus einander, so, daß der Knopf in die Höhe stehet, das übrige des Strohes aber auf der Erde platt aufliege, ordnet diesen Zirkel, daß er allenthalben gleich dicke von Strohhalmen, etwa zwey Finger dick sey. Ist dieser Strohkreis in der Ordnung, so wird der Knopf mit den Füßen etwas platt getreten, ein paar Hände voll Moos darauf gelegt, und das Gebund Bäume mit den ausgestopften Wurzeln auf die Mitte gestellet. — Ehe nun dieser Strohkreis um die Wurzeln geschlagen wird, nimmt man etliche Hände voll langes Stroh und stellet es um die untere Hälfte der Stämme, so, daß die Halmen auf den Wurzeln aufstehen, und die Aehren oben hinsehen, und bindet es in der Mitte mit einer Weide fest. Sodann umfasset der Gehülfe das Gebund unten ober den Wurzeln, und der Packer schlägt einen Theil des auf der Erde ausgebreiteten Strohkranzes nach dem andern demselben unter die Arme über das Stroh an den Stämmen der Bäumen, und bindet es mit einer Weide fest zusammen. An dieser Weide kann man auch eine andere, oder zwey, die unten übers Kreuz gehen, fest machen, um an den Wurzeln alles vollkommen sicher zusammen zu halten. — Endlich werden um den obern Theil der Stämme noch etliche Hände voll Stroh, so bis an die Krone reicht, umgebunden, so, daß die Aehren in den Aesten stehen, die Halmen aber werden in die Aehren des darunter befindlichen Strohes eingesteckt und mit einer Weide umbunden.

Diese Verpackung mit Stroh ist nun zwar hinreichend zu Verführung der Bäume auf 10 bis 15 Stunden Weges. Zu weiten Transporten aber ist es nöthig, daß diese in Stroh eingebundene Baumpäcke in Matten, die bey den Kaufleuten zu finden sind, eingenähet werden, entweder nur über dem Ballen der Wurzeln bis an das erste Band, oder auch ganz bis über die Krone. Diese Matten schützen die Bäume nicht nur wider alle Beschädigungen, sondern auch vorzüglich wider den Frost und erhalten länger die Feuchtigkeit des Mooses.

Bäume-Setzen, Einsetzen. — Die Größe der Grube, darein der junge Baum zu stehen kommen soll, bestimmt das Erdreich. Je fester der Boden ist, desto größer muß die Grube gemacht werden, damit die Wurzeln beym Fortwachsen lockere Erde antreffen. Aber auch im lockern Boden muß die Grube weiter seyn, als der Umkreis der Wurzeln ist. Bey dem Auswerfen der Erde soll man die obere Bauerde besonders auf eine Seite werfen und die untere Erde auf die andere Seite, damit man die bessere, um sie an die Wurzeln zu schütten, bey der Hand habe. — Sie muß auch viel tiefer ausgegraben werden, als der Baum soll zu stehen kommen. Er soll nicht tiefer gesetzet werden,

Bäume.

als er in der Baumschule gestanden; weil sich aber die Erde setzet, kann man einen Zoll zugeben, im leichten Boden aber zwey Zoll. — Ist die Grube ausgeschöpft, so hebt man zuvörderst den Baum hinein, wie hoch er stehen soll, und füllet die Grube unten mit so viel der obern guten Erde an, als die Wurzeln darauf stehen konnen, breitet sodann die Wurzeln ordentlich aus und leget sie so zurecht, daß keine einwärts gebogen zu liegen komme und einen verkehrten Lauf nehmen müsse, und wo in der Krone der Wurzeln etwa eine Lücke ist, so ziehet man von den nächststehenden Wurzeln dahin, und drückt sie mit etwas Erde fest, damit sie eine schöne gleiche Krone von Wurzeln mache. — Sind die Wurzeln zurecht gelegt, so wird von der auf die Seite gelegten obern guten Erde, die klein und fein zu machen ist, sachte auf und in die Wurzeln geschüttet, und alle Höhlungen zwischen denselben wohl ausgefüllet, zu gleicher Zeit aber der Baum etlichemal gerüttelt und gestoßen, daß sich die Erde allenthalben anlege. Ist nun die Wurzel eine halbe Hand hoch mit feiner Erde bedecket, so wird solche fest angetreten: ist aber die Erde sehr feucht, so muß das Antreten sanft geschehen, daß der Baum nicht etwa wie eingepflastert werde. Soll der Baum etwa mit etwas kurzem verwesten Dünger, der nicht mehr strohig seyn darf, ausgesteuert werden, so darf er nicht die Wurzeln unmittelbar berühren, sondern muß jetzo auf die angetretene Erde ausgebreitet werden. Auch soll er den Stamm nicht berühren. — Darauf wird die Grube vollends mit der übrigen vorhandenen Erde nicht nur vollgefüllet, sondern auch oben um den Stamm ein Hügel von Erde, 1 Fuß hoch in die Rundung über der Fläche des Erdbodens aufgehäufelt und in der Mitte zunächst um den Stamm herum eine mäßige Vertiefung gemacht, damit der Regen nicht ablaufe, sondern die Wurzel befeuchte. Dieser Erdhügel ist für den Winter und Sommer den Bäumen überaus zuträglich. Im Winter hält er den Frost von den Wurzeln ab, und dienet weit besser, als der Mist, dahin sich leicht die Mäuse ziehen; im Sommer aber schüzzet er die Wurzeln wider das Austrocknen, und sollte man, diese Hügel jedem Baum zu machen, so wenig versäumen, als das Einschlämmen. — Soll der Baum eine *Richtung gegen die Mittagssonne* bekommen, so ist es diejenige Seite der Krone, die am schwächsten ist und die wenigsten Aeste hat, damit der milde Einfluß der Sonnenwärme mehrere Ausschläge bewirke, und den Baum in Gleichheit setze. Uebrigens gilt es bey einem jungen Baum gleich, mit welcher Seite er in der Baumschule gegen Mittag gestanden. Nur bey starken und schon etwas erwachsenen Bäumen, die bereits härteres Holz und mehr ausgebildete Saftröhren haben, muß man darauf achten, und die Mittagsseite mit einem Ring von weißer Kreide bezeichnen. Die Ursache aber, warum man schon etwas erwachsene Bäume nach ihrer alten Lage setzen soll, ist diese: das Holz an der Mittagsseite der Bäume ist weniger hart, als an der Nordseite derselben, und die Saftröhren auf der Mittagsseite sind großer, offener und weniger holzartig, als die auf der Mitternachtseite; sie enthalten daher auch mehrere Feuchtigkeit, und können aus der Ursache allda weniger dem Frost widerstehen.

Die *Versetzzeit* der Bäume ist nach der Natur derselben, sobald sich ihr Saft verdicket, bis er wieder mit angehendem Frühling in Saftrieb gehet, und also vom Herbst an, wenn die Blätter anfangen gelb zu werden, und sich leicht abbrechen lassen, den Winter hindurch bis zum Frühling. Ob es nun besser ist, die Bäume vor Winter oder im Fruhjahr zu versetzen, darin sind die Gartenfreunde sehr getheilter Meynung. — Kann man seine Bäume *zeitlich* im Herbst versetzen, daß sich vor dem Frost die Erde wohl an die Wurzeln anschließen kann und solche Feuchtigkeit erhalten, damit der Frost, wenn er allenfalls in den Boden zu den Wurzeln dringt, einen Ableiter habe: wenn ferner der Boden sandig, leicht und locker ist, und den Wurzeln der auszusetzenden Bäume bey einem allenfalsigen trockenen Fruhjahr die Feuchtigkeit entgehen möchte: wenn man die Bäume in der Nähe hat, und nicht etwa bey einem weiten Transport in Gefahr stehen muß, daß die Bäume spat und wohl bey bereits zugefrornem Boden ankommen dürften: wenn kein außerordentlich kalter Winter zu besorgen, (das man freylich nicht vorher wissen kann,) so ist die Verpflanzung vor Winter besser. Allein wenn man sich des *Einschlämmens* bedienet, so ist es gleich gut, ob der Baum früh, oder spat eingesetzet wird.

Hat man indessen Bäume aus entfernter Gegend erhalten, daß solche bey bereits stark gefrornem Boden ankommen und nicht wohl eingesezet werden konnen, so versuche man sie in die Erde einzuschlagen, wenn etwa die gefrorne Kruste durch Pickel zu heben ist. Wäre aber solches nicht moglich, so ist freylich der Keller oder ein Gewolbe, das nicht zu warm ist, doch auch der Frost nicht eindringen kann, die einzige Retirade. Jedoch müssen zuvor die Bäume, wenn sie mit dem Moos stark zusammen gefroren wären, in kaltes Wasser an einem kühlen Ort, ohne sie auseinander zu packen, gestellet und so allmählig aufgethauet und der Frost ausgezogen und sodann erst, nachdem sie von der Nässe befreyet, im Keller oder Gewölbe so lange aufbewahret werden, bis man sie wenigstens einschlagen und in die freye Luft bringen kann. — Gänzlich erfrorne Bäume erkennet man daran, wenn die Wurzeln durchaus bis an den Stamm im Schnitt roth und braun erscheinen, da denn wenig Hoffnung zu ihrem Aufkommen mehr ist. Bisweilen erholen sich einige, und schlagen

schlagen vom obersten Theil der Hauptwurzeln neue Wurzeln aus. — Bäume, welche in fettem Boden erzogen sind; Bäume, welche bey Regenwetter im Saft ausgehoben worden, und die man nicht zuvor etwas austrocknen lassen, sind dem Verfrieren mehr unterworfen, als andere. Fruchtsträucher, als Stachelbeeren, Himbeeren ꝛc. gehen selten durch den stärksten Frost zu Grunde.

Werden im Gegentheil Bäume durch langen Transport oder öfteres Liegenbleiben ꝛc. allzusehr ausgetrocknet, so muß man sie vor dem Einsetzen entweder ein paar Tage in frisches Wasser mit den Wurzeln stellen, oder man gräbt sie ganz bis über die Krone in frische Erde, oder begießt solche, und läßt sie einige Tage, in der Erde eingegraben, sich erholen. — Bey allen in mißlichen Umständen sich befindenden Bäumen ist ein sehr heilsames Mittel, wenn der Stamm bis an die Krone mit Moos umwickelt und umbunden, auch solches öfters mit der Gießkanne befeuchtet, und das Moos bis Johannis daran gelassen wird.

Auch ist es ein sehr treffliches und zur Beförderung des Wachsthums junger und frisch versetzter Bäume dienliches Mittel, wenn man sie bey trockenem Witter bisweilen an ihren Blättern begießt, und Abends, so bald die Sonne weg ist, mit der Gießkanne bey aufgestecktem Spritzstück reines Wasser über sie sprenget. Es bekommt aber auch andern jungen Bäumen überaus gut, und die Spaliere, auch wenn sie Früchte haben, werden die angewandte Sorgfalt und Mühe reichlich belohnen.

**Baumgarten.** — Was dessen Lage betrift, so soll solche sonnenreich und luftig seyn, wenn gutes und schmackhaftes Obst darin erwachsen und die Bäume selbst darin gesund, dauerhaft und fruchtbar seyn und bleiben sollen. Die Sonne kocht den süßen und gewürzhaften Saft des Obstes, darum ist es in nassen und kalten Sommern wässerig und unschmackhaft. Schon der Apfel, der gegen die Mittagssonne und außen frey und lustig hängt, schmeckt gewürzhafter und besser, ist größer und hat eine schönere Röthe, als der, so an der entgegenstehenden Seite gepflücket wird. Eine niedrige, tiefe und feuchte Lage, wo die Dünste sich halten, und nicht durch die streichende Luft und Winde gereiniget und vertrieben werden können, hat in die Pflanzen und Früchte eben so widrigen Einfluß, als in den thierischen Körper. — Außer dem macht auch die Sonne die Zweige des Baumes reifholziger, erwecket mehrere Fruchtaugen, hält den Anflug des Samens vom Moos von den Bäumen ab, oder entziehet ihm den Stoff, die Feuchtigkeit, zu seinem Entsprießen, und befördert also in allem die Gesundheit des Baumes, und die Menge und Güte seiner Früchte. — Was die Beschaffenheit seines Bodens betrift, so ist die Obstbaumpflanzung glücklich und wohlfeil, wo der Baumgarten einen von Natur guten und fruchtbaren Boden hat. Eine gute, schwarze, mehr schwere, als leichte Gartenerde, oder ein fetter Leimenboden, ein mergelartiges tiefes Erdreich ꝛc. hat große Vorzüge, vor einem dungfressenden Sandboden, den man mit Kosten fruchtbar machen und unterhalten muß. Man kann in jenen auch mehrere Arten von Obstbäumen mit größerem Nutzen und längerer Dauer pflanzen, als in dieses, da die verschiedenen Arten Bäume auch wieder verschiedenen Boden verlangen, aber in einem mergelartigen Boden, wenn er auch schon mit kleinen Steinen vermischt ist, alle Arten gut thun. Bey fehlerhaften Boden muß man sich an solche Obstarten halten, die in der Gattung Erdreich am meisten gut thun. — **Aepfelbäume** lieben einen guten, geschlachten, gewächsartigen, frischen Grund, einen fetten Leimenboden ꝛc.; **Birnbäume** nehmen mit geringerem Erdreich vorlieb, erfordern aber einen tiefern Boden; **Pflaumenbäume** gedeihen am besten in guter, leichter, warmer Erde; **Kirschbäume** in trockenem Lande, guten Sandboden ꝛc. — Torfartiger, sumpfiger, nasser Boden erzeugt schlechtes Obst und kränkliche Bäume. Ganz steinigter, wie auch unfruchtbarer Flugsandboden taugt gar nicht. — Bey aller Art Erdreich muß man dahin sehen, daß man keine jungen Bäume darein setze, die in einem bessern Land erzogen, oder aus einer Baumschule sind, da sie mit Mistdünger schnell in die Höhe getrieben, oder sonst verzärtelt worden. — Im Grasboden gedeihen die Bäume nur halb so gut, so wie auch die Früchte die Güte und Schönheit nicht leicht erhalten, als in einem gebauten Lande. Was nun aber bey Zubereitung des Baumgartens den Mistdünger betrift, so hat man in Ansehung desselben nicht mehr so gebundene Hände, als bey der Baumschule. Nun werden die Bäume nicht mehr verzärtelt, vielmehr erfordert nun ihr gleichsam heranrückendes männliches Alter und ihre anfangende Tragbarkeit mehrere Nahrungstheile. Allein man darf den Mistdünger bey den Obstbäumen nie anders, als mit Vorsicht und mit Sparsamkeit anwenden. Er muß fast vermodert, und von Rindviehmist seyn, und nie im Uebermaaß untermischet werden, wobey das mehr oder minder fette Erdreich den Ausschlag geben muß. Jedoch, wo Kirschenbäume zu stehen kommen sollen, muß aller animalische Dünger und Mist wegbleiben, weil diese Art Bäume durchaus keinen Dünger von vielen öligten Theilen vertragen können, sondern davon brandig werden, und den Harzfluß bekommen. Will man ein Stück Land oder Garten, worinnen alte Bäume gestanden, mit jungen Bäumen frisch besetzen, so muß solcher nach tiefer Umgrabung und reichlichen Düngung (wobey auch durchfrorne Schlamm- und Sumpferde, wenn man deren haben kann, Gassenerde ꝛc. gut ange-

angewendet ist) etliche Jahre lang mit Kraut oder Wurzelgewächsen gebauet werden, damit die lange Jahre hindurch ausgesogenen Nahrungstheile ersetzt, und der untere und obere Boden fruchtbar werde. Denn ob wir zwar schon den Boden zu unsern Baumpflanzungen annehmen müssen, wie wir ihn in der Erdlage unserer Gegend vorfinden, so können wir doch die Fehler des Erdreichs sehr verbessern, theils durch fleißiges Bearbeiten, theils durch Düngung, theils durch Vermischung mit entgegenstehender Erdart. — Der **Sandboden** ist an sich sehr unfruchtbar. Der Regen löset von seinen magern Steinchen nichts auf, das Wasser läuft geschwinde durch, der Boden wird sogleich wieder trocken: bey anhaltender Hitze und Dörre trocknet er ganz aus, und den Wurzelpflanzen entgehet die Nahrung. — Eine überaus gute Verbesserung dieses dörren und hitzigen Bodens ist der Rasen, den man abschälen und das Land damit überführen muß. Bleibet er über Winter liegen, so wird er durch den Frost, Schnee und Regen mürbe, und wenn er im folgenden Frühjahr untergehackt, und der Boden öfters mit dem Karst durchgearbeitet wird, so giebt er demselben mehrere Festigkeit, Kühlung und Dung. Auch die Leimenerde thut gute Dienste: nicht weniger der Teichschlamm, wenn derselbe auf Haufen geschöpft und durch Frost und Luft von seinen sauren Theilen gereiniget, und sodann auf das Sandfeld geführet wird. Wittert er allda aus, und wird alsdann untergegraben oder untergepflügt, so macht er den dürresten Sandboden fruchtbar. Der Anbau der Rüben und anderer Wurzelgewächse bereichert auch den Boden, und mindert seine Hitze, zumal wenn sie in ihrem vollen Saft untergepflügt werden. — Der **kalkigte** Boden, dem nahrhafte öligte Theile fehlen, und der mit ihm verwandte **Gips** wird besonders durch Teichschlamm, durch Thon, durch Mist ꝛc. ausnehmend verbessert. Der Kalk selbst verbessert schweres, kaltes und nasses Land; indem er es erwärmet, auflockert und austrocknet. Durch seine laugenartige Schärfe setzt er den noch nicht vermoderten thierischen und Pflanzenstoff in Gährung, beschleunigt seine Auflösung in der Erde und befördert dadurch das Wachsthum der Pflanzen. Sonderheitlich ziehet er die Feuchtigkeit aus der Luft und die Luftsäure an sich, und befördert den Wohlgeschmack und das Geistreiche besonders der Obstarten und Weintrauben. Der **Gips**, der mit dem Kalk verwandt ist, nur daß er Vitriolsäure hat, und nicht mehr mit andern Säuren aufbraust, verbessert auch so den Boden, besonders den Leimigten, wenn er klein gemahlen ist, so wie auch die **Muschelschalen** thun, die mit dem Kalke von gleicher Natur sind. Das **thonigte** Erdreich hat zwar Fettigkeit genug, aber bey nasser Witterung ist es zähe und klosig, und bey dürrem Wetter feste und steinhart, und bekommt Risse. Aber durch Vermischung mit locker machenden Erdarten, vorzüglich durch **Mergel**, der ohnedem für die Bäume der allergemäßeste und beste Dünger von der Welt ist, wird es leichter und lockerer gemacht. Denn da er eine aus Kalk und Leimen bestehende Erdart ist, so löst der Kalk die Zähigkeit auf und vermindert die schlüpfrige Feuchtigkeit; wozu denn die fleißige Bearbeitung des Bodens viel Gutes wirket. — Wenn der ungleich größere Theil der Erde aus Sand, und ein geringerer aus Mergel bestehet, so heißt er **Sandmergel**; ist die Mischung stärker von Gips, so heißt er **Gipsmergel**; und wenn der Kalk die größte Menge ausmacht, **Kalkmergel**. Der eigentliche **Mergel** aber hat eine gleiche Hälfte von Kalk und Thon oder Leimen. Man findet ihn in leimigten lettigten Feldern, wo er sich weißgrau, dunkelgrau oder rothgelb hie und da auf der Oberfläche etwas sehen läßt. Man findet ihn an Plätzen, wo die Erde zart und fettig anzufühlen ist, und sich zwischen den Fingern glatt wie Seife befindet. Auch in sumpfigten und schlammigten Gegenden, die mit Moos bedeckt sind, wenn sie bey heißen Sommern austrocknen, trift man ihn an. Man erkennet den Mergel nicht nur an seinem fettigten, seifigten Anfühlen, sondern auch an seinem Aufbrausen, wenn man Essig darauf schüttet, und je mehr er aufbrauset, desto mehr Kalk hat er. — Die **Moor- oder Torferde** befindet sich nur in Gründen, wo das Wasser keinen Abfluß hat; und in solchen nassen und tiefen Lagen und Boden taugt keine Obstbaumpflanzung. Uebrigens ist sie zwar locker und fett und ist aus vermoderten Gewächsen entstanden: sie ist aber doch eine unfruchtbare, feuchte, scharfe und saure Gewächserde, und kann ihr nur durch Austrocknung vermittelst Gräben, durch Kalk und Leimen, vorzüglich aber durch Kalkmergel, der die Säure wegnimmt, und durch fleißigen Bau geholfen werden.

**Baumgarten-Anlage.** — Diese soll sowohl für das Auge angenehm und symmetrisch, als auch für die verschiedenen Obstarten vortheilhaft und zuträglich seyn. Bey neuer Besetzung eines Obstgartens ist es der Ordnung und Schönheit gemäß, daß die **Bäume in Reihen** gesetzet werden und das Auge allenthalben eine Allee vor sich sehe. Es müssen aber auch die Reihen gegen die Sonne so gerichtet werden, daß die Mittagssonne durch die Reihen falle, wenn schon der Garten nicht gerade gegen Mittag läge. Ueberdas müssen die verschiedenen Gattungen von Obstbäumen entweder in den Reihen so geordnet und benachbart werden, daß ein nicht groß wachsender Baum dem andern, der eine große ausgebreitete Krone macht, Raum lasse, welches besonders bey der Pflanzung in das sogenannte **Quinkunx** oder in verschobenen Reihen zu beobachten ist; oder wenn eine ande-

re Einrichtung statt findet, und man etwa die Reihen der Bäume in gerade Alleen richtet, (wobey sie mehrern Abstand erfodern,) so muß die Einrichtung und Eintheilung der Bäume so gemacht werden, daß kein Baum dem andern Sonne und Luft entziehe, daß die hochwachsenden die niedrigen nicht überschatten und das beständige Steigen und Fallen in der Höhe der Baumkronen, sowohl der Luft, als den Stralen der Sonne einen freyen Zugang zu allen gewähre. Wenn z. B. die Eintheilung so gemacht wird, daß eine Reihe Birnbäume in der Mitte, sodann auf jeder Seite eine Reihe Aepfelbäume, daneben eine Reihe Pflaumen- oder nicht groß wachsender Kirschbäume, sodann wieder Aepfel, dann Birnen, dann Pflaumen u. s. f. zu stehen kommen, so wird der Wind überall besser durchstreichen können, und die Sonne auf alle Einfluß haben, indem die Pflaumen und Weichselkirschen niedriger wachsen, als Aepfelbäume, und die Aepfelbäume niedriger, als die Birnbäume. — Was die Wallnüsse, Speierlinge und süße Kastanien betrift, wenn man deren im Baumgarten haben wollte, so müssen solche schlechterdings nur gegen die Abendseite, (rechter Hand, wenn man gegen Mittag hinsiehet,) gegen den Zaun hingepflanzet werden, damit sie nicht die andern Bäume überschatten, und Sonne und Luft hemmen, als wodurch sie ihnen höchst beschwerlich und nachtheilig seyn würden. Sonst gehören die Wallnußbäume und Speierlinge an Wege und Straßen, wo sie nicht viel verdammen können, und Kastanien an Berge oder bey Waldungen, an schickliche Plätze, oder um die äußern Seiten des Baumgartens zum Schutz wider Wind und Kälte. — Indessen ist die Anlage des Baumgartens oder die Pflanzung und Einsetzung der Bäume ins Verband oder in das Quinkunx, wie es die Gärtner nennen, (da allemal ein Baum in der nächsten Linie gerade in der Mitte von zwey andern seiner benachbarten Linien zu stehen kommt, und also drey derselben einen gleichseitigen Triangel vorstellen,) die beste, weil solche den Bäumen oberhalb mehrern und gleichern Raum giebt. Bey solchen verschobenen Reihen zeiget sich auch dem Auge, wo es hinaussiehet, und wo man eintritt, allenthalben eine Allee, welches aber bey den geraden und im Kreuz sich durchschneidenden Reihen nicht statt hat.

Will man nun aber einen Baumgarten anlegen, den man bloß hochstämmigen Bäumen zu widmen und keine sonstigen Gewächse und Pflanzen darunter zu ziehen gedenket, wobey man zugleich den sämmtlichen Raum des Gartens möglichst benutzen möge, ohne jedoch die Bäume zu ihrem oder ihrer Früchte Nachtheil allzu enge zu setzen, und gleichwohl für das Auge die angenehmste Symmetrie zu beobachten, so stecke man die Horizontalreihen a. b. nach Taf. III. fig. 2. von Abend gegen Morgen 25 Fuß Rhein. von einander abstehend ab; die Perpendikularreihen aber, welche von Mitternacht gegen Mittag laufen, also von c. bis d 28 Fuß von einander entfernt, aber so, daß sich die Horizontalreihen in der Mitte durchschneiden. Es kommt also ein jeder Baum 28 Fuß weit nach den Horizontalreihen von dem andern abzustehen, nach der Perpendikularlinie aber nur 25 Fuß. Die Horizontalreihen, worein die Bäume zu stehen kommen, werden bey Anlage des Gartens in Gräben zu 3 Fuß tief und 6 bis 8 Fuß breit ausgeworfen, damit sowohl die Erde lockerer, als auch die untere schlechtere Erde mit der obern vermischt und für die Wurzeln der Bäume treibender werde. War es ein Grasboden, so wird zuvor der Rasen abgestochen und unten in die Gräben gelegt. Kommt von unten allzu viel schlechte Erde zu Tage, so bereichert man sie mit altem verwesten Rindviehdünger, oder mit einer für den Boden sich schickenden verbessernden Erde; hat man aber Mergel in der Gegend, so braucht man sonst keinen Dünger, indem solcher der beste Dünger von der Welt für alle Arten Obstbäume ist. — Bey Besetzung der abgestochenen Puncte, wo die Löcher für die Bäume gemacht werden, wähle man zum Nachbar eines groß wachsenden Baums mit einer ausgebreiteten Krone einen solchen auf jeder Seite, der einen schwächern Trieb und eine kleinere, oder eine pyramidenförmige Krone macht; es seyen nun Steinobstbäume, oder Kernobst von einem gemäßigten Trieb. (Pfirschen, Abrikosen, Mandeln ꝛc. gebe man ihren Stand vorne gegen Mittag zu, weil sie die meiste Hitze unsers Clima nöthig haben.) Man trage kein Bedenken, als wären solchergestalt die Bäume zu nahe bey einander; ihre kluge Eintheilung und Ordnung unter einander, da immer ein schwach treibender oder der eine kleine Krone macht, neben einem mit einer sich ausbreitenden strotzenden Krone stehet, wird vielmehr zulassen, daß man eine reiche Vermehrung des Ertrags von Obstfrüchten wird bewerkstelligen können, wenigstens auf eine geraume Zeit. Der Raum von 28 Fuß zwischen jedem Obstbaum in den Horizontalreihen wird zulassen, daß man dazwischen einen Kugelbaum von 4½ bis 5 Fuß Schafthöhe setze, und so lange die Früchte davon ärndte, bis die Hauptbäume groß geworden, welche sodann innerhalb etwa 20 Jahren ihren Platz reichlich werden bezahlt haben, zumal wenn man dazu unter dem Steinobst die so fruchtbare und treffliche gelbe Mirabelle, und unter dem Kernobst den englischen Goldpepping erwählet, welche beyde, weil sie sogleich im zweyten Jahr auf Frucht treiben, einen sehr gemäßigten Trieb machen, sich bey einem jährlichen leichten Schnitt in der schönsten Ordnung erhalten lassen, und ihre Nachbarn auch wohl nach 20 Jahren wenig hindern werden, daß man wohl Anstand nehmen wird, sie herauszuwerfen.

**Baumhacke** — ist ein starkes und gewichtiges Werkzeug, die Bäume in einer Baumschule oder Obstgarten von **schwerem** Erdreich auszuheben. Taf. II. fig. H. Ohne dieselbe ist niemand im Stande, einen junge Baum auszuheben, wenn man nicht, mit der gewöhnlichen Hacke oder Karst, hundert Beschädigungen an den Wurzeln des Baums verursachen, und noch dabey zehnfach längere Zeit zubringen will. — Man kann wohl in einem lockeren Sandboden junge Bäume mit der Grabschippe oder Spaten ausheben; aber in wie viel Böden und Erdreich taugen solche Bäume? —

Die tüchtige Baumhacke hat ein Eisen von 7 bis 9 Pfund schwer, ist $1\frac{1}{2}$ Fuß Rhein. lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $\frac{3}{4}$ Zoll dick. Das Ohr, worein der Stiel kommt, muß nach Verhältniß stark seyn und gleich weit in der Rundung, damit der Stiel von oben hindurch gestecket werden könne, ohne weder mit einer eisernen Feder, noch mit hölzernen Keilen befestiget zu werden, nöthig zu haben, als welches Bequemlichkeit und Nutzen für den Stiel hat, der bisweilen ausgeschlagen werden muß, wenn die Baumhacke soll erlegt oder verstählet werden. — Der Stiel muß von jungem zähen Eichenholz, $3\frac{1}{2}$ Fuß Rhein. lang und so stark seyn, daß er so, wie das Eisen, die Gewalt von zwey Mann aushalten kann, und keines breche, wenn zwey Mann sich dawider stemmen und legen, einen stark bewurzelten Baum herauszuwägen und zu heben, wie sich öfters zuträgt.

**Baumkütte** — eine sich stark verhärtende Masse und Teig, womit sowohl die nöthig zu machenden Wunden der Bäume beym Pfropfen, Absägen starker Aeste ꝛc. bedecket, und dadurch wider Austrocknung der Luft, wider Regen und Nässe, und daher entstehende Fäulniß verwahret, als auch die Beschädigungen an Bäumen und Aesten, Krankheiten und Uebel derselben geheilet werden. Unter vielen angerühmten Recepten ist dieses eine der vornehmsten Baumkütte: Man nimmt **frische Kuhfladen** den halben Theil, **Letten** oder Latt, (wie die Töpfer brauchen,) den halben Theil, etliche Hände voll **Kuhhaar** oder Rehhaar, und ein halb Pfund **dicken Terpentin**. Der Letten wird zu einem steifen Brey wohl und zart bereitet. Davon thut man so viel unter den Kühmist, nebst den Küh- oder Rehhaaren in ziemlicher Menge, (wohl verzupft oder kartetschet, daß sie sich gut und gleich vertheilen,) daß er ein steifer dicker Pfropfleimen wird, womit man noch schmieren kann. Wasser ist sodann selten mehr nöthig, dazu genommen zu werden. Nachdem es nun recht wohl durcheinander gearbeitet ist, so wird sodann der ganze Teig auf einen platten Stein geleget, etwas auseinander gebreitet, der dicke Terpentin, der zuvor vorsichtig auf Kohlen, oder in heißem Wasser warm und flüssig gemacht worden, darein geschüttet, eingeknetet, und sodann tüchtig hin und her geschlagen, bis er sich wohl vermenget hat und alles recht zart und wohl durcheinander gearbeitet ist. — Bey seiner Aufbewahrung muß man in Acht nehmen, daß man ihn nicht der freyen Luft aussetze, weil er in derselben steinhart wird; sondern ihn aufzuheben, wickelt man ihn entweder in ein altes Stück Wachstuch, oder in eine Ochsenblase und vergräbt ihn in die Erde; oder man drückt ihn in einen steinernen Topf, leget ein nasses Tuch darauf, und gräbt ihn ein, oder stellet ihn in einen Keller.

**Baumlaus**, auch **Baumwanze** — ist nicht die Blattlaus, auch nicht die fliegende Feldwanze, die unschädlich ist, sondern ein Gallinsect (*Pediculus clypeatus Linn.* die **Schildlaus**), welches, wenn es ausgewachsen ist und seine Eyer gelegt und mit seinem Schild bedecket hat, aussiehet, wie ein Kellerwurm, der auf einem Zweig angeleimet wäre. Es ist an seinem Körper mit einer dünnen Schale bedeckt und mit weißer Feuchtigkeit angefüllt, hat sechs Füße und zwey Hörner. In der Jugend gehet es und verändert seine Stelle, und saugt den Saft aus Blättern, Zweigen und Stamm aus. Aber es klebt sich bald an dem untern Rand seiner Schale fest an die Rinde und an die Blätter, vermittelst eines kittartigen Safts, in welchem Zustand es seine Eyer leget und hernach stirbt. Sein Körper vertrocknet und die Schale verhärtet sich und bedeckt seine Eyer, und einen weißen Staub, in welchen sich die in seinem Körper enthaltene Feuchtigkeit verwandelt hat. Die Eyer schlüpfen zu Ende des May und im Junius aus, und die meisten jungen Wanzen haben sich im August festgesetzt. — Dieses Insect ist am häufigsten auf den Pomeranzenbäumen (daher es Linné auch *Coccus Citri* benennt). Es ist aber oft auch an Pfirschenbäumen und jungen Apfelstämmchen. Ihr Auswurf schwärzet die Blätter, die Zweige und selbst die Frucht. Auch gehen ihnen die Ameisen nach. — Um sie auszurotten, muß man ihre angeklebten Schalen, darunter die Eyer befindlich sind, sorgfältig mit einem Spahn oder Messerrücken abschaben, sodann die Zweige und Rinde mit einem Tuch und frischen Wasser abwaschen; die mit lebendigen Wanzen angesteckten Reiser und Blätter aber müssen entweder in Ochsengalle, mit Wasser verdünnet, eingetunkt, oder vermittelst einer Bürste mit diesem Gallenwasser abgebürstet werden. Es giebt aber auch eine viel kleinere Art von dieser Baumlaus oder Schildwanze, die sich besonders an den Johannisstämmchen einfinden und eine genaue Besichtigung erfordern, um sie wahrzunehmen. Sie sind länglicht, und weiß. Sie kleben sehr fest an, und kann man sie nicht anders, als durch Abschaben mit einem Messer wegbringen.

**Baummörtel des Forsyth.** — Dieser von einem Gärtner in England erfundene, sich stark verhär-

verhärtende Mörtel hat sich berühmt gemacht, und dienet vorzüglich bey großen abgehauenen Bäumen, die man wieder aus der Wurzel ausschlagen lässet, oder bey Bäumen, die an den Hauptästen abgeworfen werden, und sonstigen großen Wunden. — Man nimmt 1 Scheffel frischen **Rindsmist**, ½ Scheffel **Kalkschutt** von alten Gebäuden, am besten von der Decke eines Zimmers, ½ Scheffel **Holzasche**, 1/16 eines Scheffels **Gruben- oder Flußsand**. Die drey letzten Bestandtheile müssen, ehe man sie mischet, fein gesiebet werden. Sodann arbeitet man alles mit einem Spaten wohl durcheinander, und hernach mit einem hölzernen Schlegel oder Stößel, bis die Masse so glatt und zart ist, wie feiner Mörtel, den man zu den Decken der Zimmer braucht. — Ist das Gemenge solchergestalt fertig, so muß der Baum, ehe man es aufträgt, zum Empfang desselben gehörig bereitet werden, indem man alle abgestorbene, schadhafte Theile wegschneidet, bis man auf das gesunde frische Holz kommt. Die Oberfläche des Holzes läßt man sehr glatt, und rundet die Ränder der Rinde mit einem Messer oder andern Werkzeug vollkommen eben, (das eine wesentliche Vorsicht ist.) Sodann trägt man den Mörtel auf, etwa ⅛ Zoll dick, über die ganze Oberfläche des von der Rinde entblößten Theils, so, daß man am Rande ihn ganz dünne vertreibt. Hierauf nimmt man trockene gepülverte Holzasche, vermischet sie mit ein Sechstheil so viel Asche von gebrannten Knochen, thut das Pulver in eine blecherne, oben durchlöcherte Büchse und streuet es auf die Oberfläche des Mörtels, bis er ganz damit bedeckt ist. Das läßt man eine halbe Stunde liegen, um die Feuchtigkeit einzusaugen, streuet dann wieder frisches Pulver darauf und reibt es sanft ein mit der Hand, und wiederholt dieses Bestreuen mit Pulver, bis der Mörtel eine trockene und glatte Oberfläche hat. —

Alle Bäume, die man nahe an der Erde abhauet, müssen auf dem Schnitt glatt behauen und am Rande ein wenig zugerundet werden. Das trockene Pulver, dessen man sich hernach bedienet, muß zu diesem Behuf mit einer gleichen Menge trocknen gepülverten Gipses vermischet werden, um dem Träufeln von den benachbarten Bäumen und den schweren Regengüssen zu widerstehen. — Wo man keinen Kalkschutt von alten Gebäuden bekommen kann, nimmt man gepulverte Kreide oder gemeinen Kalk, der aber wenigstens einen Monat zuvor gelöscht seyn muß. Der Wachsthum des Baums wird allmählig den darauf gestrichenen Mörtel an den Rändern, zunächst an der Rinde lösen und heben. Daher muß man sorgen, wo solches geschiehet, gelegentlich und am besten, wenn es geregnet hat, mit dem Finger darüber zu streichen, damit die Mörtellage ganz bleiben und die Luft und Feuchtigkeit nicht in die Wunde bringen möge. — Hebt man etwas von diesem Baummörtel zu künftigem Gebrauch auf, so muß man es in ein Faß oder ander Gefäß thun, und irgend eine Art Urin darüber gießen, so, daß er die Oberfläche bedeckt; widrigenfalls benimmt die Luft dem Gemenge größtentheils seine Wirksamkeit.

Einen dienlichen **Baummörtel von weniger Umständen** macht man, wenn zwey Drittheile Leimen mit einem halben Drittheil ungelöschten Kalk, und einem halben Drittheil frischen Kuhfladen mit einander vermischet werden. Hat man nicht frischen angemachten Leimen, so kann man trockenen fein zerstoßenen nehmen, und alles zusammen mittelst Zugießung so viel Wassers unter einander rühren, daß es eine Salbe wird, die sich schmieren läßt, wie bey der Baumkütte gemeldet ist. — Die Salbe nimmt eine gelinde Härte an, und wird vom Regen nicht abgeweichet, daher man keine Leinwand oder dergleichen darüberzubinden nöthig hat. — Man soll aber nicht mehreres dieser Salbe bereiten, als man in vier Tagen verbraucht, weil sie weiter hin untauglich wird.

**Baumpflanzen**, werden die jungen Bäumchen von ein oder zwey Jahren genannt, die auf einem Stück Land oder Gartenbeet erzogen werden, und alsdenn im Herbst oder Frühjahr in die Baumschule zur Veredlung und weitern Erziehung zu zwerg- oder hochstämmigen Bäumen verpflanzet und versetzet werden; s. **Kernwildlinge**, **Kernstämmchen**.

**Baumpflanzenland**, — ein Stück Land, ein Beet, das gewidmet und zubereitet ist, um junge Baumpflanzen, Kernwildlinge, darauf zu erziehen. — Die **Lage** für dasselbe muß frey und lüftig seyn, um sowohl des Einflusses der Sonnenwärme zu genießen, als auch durch die Winde sogleich in der ersten Jugend abgehärtet zu werden, wenigstens muß es doch gegen Morgen liegen und über Mittag hinaus Sonne haben. Im Schatten, oder auch in tiefen Thälern angelegte Baumpflanzenbeete haben kein Gedeihen und erziehen schwächliche und kränklende Bäume, oder wenn sie auch groß erzogen worden, Bäume von schwammigtem Holz mit weiten Saftröhren, die dem Verfrieren sehr unterworfen sind, und zumal in einem geringen Erdreich, oder in eine hohe Lage verpflanzt, bald zurückgehen. — Der **Boden** des Baumpflanzenlandes soll kein klosigtes, lettigtes Erdreich haben, auch kein purer Sandboden seyn, sondern locker und frisch; wenigstens müssen jene verbessert, der allzuschwere Boden durch fleißiges Graben und Untermischung mit Erde aus der Miststätte, oder altem verwesten Dung locker und gut gemacht und dem Sandboden durch starke Auflegung verrasten ausgestochenen Rasens ic. aufgeholfen werden. Denn in schwerem Lande können die zarten Wurzeln der jungen Bäumchen sich nicht ausbreiten und bilden, und nicht freudig

dig wachsen: im Sande und allzuleichtem Boden aber erzeugen sich nicht nur meist bloße Pfahl- und Stechwurzeln, ohne viele Haar- und Nahrungswurzeln, sondern es taugen auch solche Bäume nachher in kein anderes, als Sandland, werden dem Brand unterworfen ꝛc.

Bey der **Zubereitung** des Baumpflanzenbeetes ist zum Voraus zu bemerken, daß die Hauptbestandtheile seiner Erde die der Baumschule seyen, wohin die jungen Baumpflanzen nachher versetzet werden; daher es sehr gut ist, wenn man dasselbe in der Baumschule selbst anlegen kann. Es hält die jungen Bäumchen um ein Jahr im Wachsthum auf, wenn sich ihre Wurzeln an ein neues Erdreich gewöhnen müssen, zumal da sie nicht mehr die Fettigkeit in der Baumschule finden dürfen, als man sie vom Kern an hat genießen lassen. Denn in dem Baumpflanzenbeete müssen die jungen Baumpflanzen ihre ersten Wurzeln bilden, die Grundlage zu ihrem künftigen Wuchs und Gedeihen. Dazu haben sie einen reichen und gutbereiteten Boden nöthig, und erst nachher werden die bereits in der Anlage gebildeten Wurzeln abgehärtet und zu einem geringern Erdreich gewöhnt. Das Pflanzenland muß also zu einem fetten und guten Beet bereitet werden, mit kurzem verwesten Dünger, durchfrornen Gassenerde, verwestem Rasen ꝛc. aber man hüte sich vor hitzigem Dünger und strohigtem Mist, der zumal in einem heißen Sommer großen Schaden anrichten und alle Erwartung vereiteln könnte; besonders können Birn- und Kirschenpflanzen keinen Mist vertragen. Und sollte man allenfalls für Aepfel und andere Wildlinge einen etwas kalten Boden zu erwärmen und locker zu machen frischen Rindviehmist anwenden wollen, so muß solcher nicht nur **vor** Winter, sondern auch so **tief** untergegraben werden, daß ihn die Wurzeln der Baumpflanzen im ersten Jahr nicht erreichen können. — Uebrigens müssen die Beete in einer solchen schmalen Breite durch einen Fußtritt abgetheilet werden, daß eine Person von einer Furche aus in die Mitte des Beetes reichen kann, um solches von Zeit zu Zeit vom Unkraut zu reinigen. — Ist ein Stück Land zu Baumpflanzen einmal gebrauchet und nach zwey Jahren geleeret worden, so darf es nicht sogleich unmittelbar darauf wieder mit Obstkernen ausgesäet werden, sondern man muß sodann ein, oder besser, zwey Jahre lang darauf Gartengewächse pflanzen, da es eine bekannte Erfahrung im Feldbau und in der Gärtnerey ist, daß man mit den Früchten, Pflanzen und Gewächsen abwechslen muß, wenn man die Fruchtbarkeit eines Landes nicht erschöpfen und verhüten will, daß die Gewächse darauf nicht schlecht werden und ausarten.

**Baumsäge** — unterscheidet sich von der Pfropfsäge Taf. II. fig. E. dadurch, daß sie größer seyn muß, um damit etwas starke Aeste absägen zu können. Die Zähne werden daher auch stärker gefeilt und geschränkt, und zwar so sollen diese nicht, wie bey der Pfropfsäge, auf den Zug, sondern auf den Stoß gefeilet seyn, d. i. vor sich hinlaufend. Das Sägeblatt braucht auch an der Baumsäge nicht von Uhrfeder zu seyn, die ohnedem eher entzwey springt, wenn man damit hart umgehet, sondern ein anderes gutes Blatt ist hinlänglich; aber die Gestalt und den spitz zulaufenden Bogen, wie auch das Verhältniß an der Schwalbe zu Unschlitt soll sie haben, wie die Pfropfsäge. S. **Pfropfsäge**. — Wer aber eine ganz wohlfeile Baumsäge haben will, der nehme eine alte Sense, schlage das beste Stück davon ab, so lang er sie haben will. Zum Heft schlage er einer Hand breit von diesem Stück bis an den Rücken der Sense ab, welches Stück Rücken alsdenn durch einen hölzernen Griff durchgesteckt und befestiget wird. Dann werden die Zähne eingefeilt und geschrenkt. (S. Taf. II. fig. M.)

**Baumsalbe**, die sogenannte **englische Baumsalbe**, — wird also verfertiget: man nimmt

2 Kübel Kuhkoth (der nicht mit Stroh vermischt ist),
1 Kübel büchene Asche,
½ Kübel Speißschutt (so beydes fein gesiebet ist):

mischet alles wohl durcheinander und stößt es bis zu einem zähen Brey. Hernach wird die Masse mit etwas Wasser, so viel es leiden mag, verdünnet und die Bäume damit bestrichen. — Diese Salbe dienet sehr gut zu schrufigen, alten mosigten Bäumen, wodurch sie gleichsam verjünget und ihnen neue Kraft gegeben wird, wenn man den Stamm damit bestreichet. — Vor dem Bestreichen, welches im Spatjahr vorgenommen wird, muß zuvor die raue Rinde von dem Stamm abgeschabet werden. Es ist unnöthig, auch die Aeste abzuschaben und zu bestreichen.

**Baumschule.** — Die Länderey, welche man zu Erziehung edler und gesunder, dauerhafter Bäume erwählet, muß vor allen Dingen eine freye, offene und sonnenreiche **Lage** haben, und entweder gegen Morgen und Mittag, oder wenigstens gegen Mittag und Abend liegen. Kann sie zugleich an einem mittelmäßigen Abhang und hoch liegen, so ist sie desto vorzüglicher. Tiefe Thäler sind wohl warm; aber theils der Mangel der Luft, der durchziehenden Winde, der abwechslenden Witterung ꝛc. theils die häufigen Dünste und Feuchtigkeiten verursachen, daß die in Thälern erzogenen Bäume schwächlich, dem Frost wegen ihren weiten Saftröhren unterworfen und überhaupt nicht gesund und dauerhaft werden, und nicht in alle Lagen und Boden taugen. — Der **Boden** soll mehr schwer als leicht, mehr trocken, als naß, und von Natur kräftig und fruchtbar seyn und gegen drey Fuß tief gute Erde haben. Sandboden taugt nicht, er

er müßte dann viel Mergel haben, und dennoch taugen die darin erzogenen Bäume nicht in eine jede Erdart. Der beste Boden für junge und alte Bäume ist der mergelartige; er macht die Bäume schnell und freudig wachsen, ohne sie zu verzärtlen, wie der mit Mist fettgemachte thut, oder eine fette geile Gewächserde, ein schwarzer, feuchter, schwammigter Boden. Mit Mistdünger soll man keine Bäume schnell in die Höhe treiben; sie bekommen bald und öfters noch in der Baumschule den Brand, und taugen nicht in geringen Boden. Der Mistdünger ist sehr vorsichtig anzuwenden, und niemals kein frischer, hitziger und unverwesener, und dann nur ein verwester, wenn durch die Länge der Zeit bey beständiger Baumzucht, zumal meist hochstämmiger Bäume der Boden sehr entkräftet zu werden, anfängt. Man kann aber die Fruchtbarkeit und den guten Trieb einer Baumschule sehr räthlich dadurch unterhalten, wenn man bey derselben eine Dungkaute, Düngergrube, wie bey Weinbergen gewöhnlich ist, hält, in dieselbe den ganzen Sommer hindurch alles aus der Baumschule ausgehackte Unkraut, ausgestochenen guten Rasen bey Hecken, von Viehweiden ꝛc. hinein wirft, auch nach Erforderniß des Bodens einen Wagen voll kurzen verwesten Viehdunger untermischt, den Sommer und Winter hindurch in einander durchhitzen und verwesen läßt, sodann im Frühjahr bey dem ersten Hacken der Baumschule es unterhacket, zumalen wo Mutterbäume stehen, und Schatten geben.

Will man ein Grasland von gutem und tiefem Boden zur Baumschule bereiten, so muß solches vor Winter gestürzet werden, daß die Wurzeln verfaulen, im Frühjahr wieder gepflügt und tüchtig geegget, und sodann für den ersten Sommer mit Kartoffeln bepflanzet werden, damit durch den Bau der Rasen vollends wohl verarbeitet, die Erde fein und alles Unkraut daraus vertilget werde. Sodann kann er im Herbst bey trockner Witterung tief umgegraben, und entweder sogleich, oder im folgenden Frühjahr mit Kernwildlingen besetzet werden. — Ein Stück Feld, das schon mehrere Jahre durch Bäume, oder sonstige Gewächse erschöpfet ist, muß entweder durch etwas Ruhe und der Erdart angemessene Düngung neue Nahrungskräfte sammlen, oder durch Rigolen ꝛc. sobald brauchbar gemacht werden.

Die Besetzung einer Baumschule mit Kernwildlingen und jungen Baumpflanzen muß nach Reihen und in der Ordnung der Obstarten geschehen, um sowohl alle Sorten bequem und bald aufzufinden, als auch ein genaues Baumschulregister führen zu können, als welches von wichtigem Betracht ist, und ohne eine solche Einrichtung und Ordnung weder derjenige, der mit Bäumen handlen will, zurecht kommen und mit Zierlichkeit und auf Treu und Glauben seine Käufer befriedigen kann, noch auch derjenige, der für seine eigenen Gärten und Felder Bäume erziehen will, im Stande ist, genau wieder zu wissen und zu finden, was er veredelt und angepflanzet hat. Es muß daher die Baumschule nach der Schnur in Reihen eingetheilet werden. Jede Reihe muß von der andern wenigstens zwey und einen halben Fuß Rhein. besser aber drey Fuß von einander abstehen. Jede Reihe muß vorne mit einem 3 Fuß hohen, unten zugespitzten und oben handbreiten Plock von Eichenholz bezeichnet werden, auf welchem die in der Ordnung folgende Nummer mit schwarzer Oelfarbe stehen muß. Jede Obstart muß beysammen stehen und derselben eine gewisse Anzahl von Reihen nach Verhältniß der Größe der Baumschule gewidmet seyn, und in jede Reihe nur eine einzige Sorte veredelt werden; z. E. man wolle den Aepfeln 200 Reihen bestimmen, so hätte Reihe 1 weiße Wintercalvil, Reihe 2 rothe Wintercalvil, u. s. f. Kann eine jede Sorte ihren Mutterbaum, als Pyramid auf Wildling veredelt, in ihren Reihen oder Bezirk haben, um davon jederzeit genugsame Pfropf- und Okulirreiser zu schneiden, und zugleich deren eine auf Johannisstamm, um die Aechtheit der Frucht stets vor Augen zu haben, so ist solches überaus vorträglich. Da indessen schon eine sehr starke Baumschule dazu erfodert wird, so bleiben in einer kleinern immer so viele Bäumchen in einer Reihe stehen, als Reiser zur Fortpflanzung durch Veredlen nöthig sind.

Soll die Baumschule mit Kernwildlingen wirklich besetzet werden, so müssen dieselben, nachdem sie zuvor auf die gehörige Weise zurecht geschnitten worden, (s. Schneiden der Kernwildlinge,) nach der Schnur in die drittehalb oder drey Fuß weit voneinander entfernte Reihen 1) in gehörigem Abstand eingesetzet werden. Dieser darf bey Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Quitten, Mandeln ꝛc. nicht unter 1½ Fuß, besser 2 Fuß seyn: bey Johannis- oder Paradiesäpfelbäumchen, die keine auslaufenden Wurzeln machen, 1 Fuß 3 Zoll: bey Doucin, der stärker treibenden Paradiesäpfelart 1½ Fuß: bey Kirschen, Kastanien und Nüssen 2 Fuß 3 Zoll. Sitzen sie enger beysammen, so entziehen die Wurzeln einander die Nahrung: der Raum wird enge, bequem dabey hacken und handthieren zu können, und sonderheitlich ist es, zumal bey schwerem Boden, beschwerlich und den Wurzeln der jungen Bäume nachtheilig bey dem Ausheben derselben. — 2) Wenn man nicht bloß wirthschaftliches Obst erziehen will, sondern hauptsächlich feine Tafelsorten, so müssen diejenigen Aepfel- und Birnwildlinge von den verschiedenen Aepfel- und Birnarten in solche Reihen kommen, in welchen solche Aepfel- und Birnarten darauf sollen veredelt werden; z. B. die Wildlinge, welche aus Calvillenkernen erzogen worden, sollen in diejenigen Reihen eingesetzet werden, wo lauter Calvillen sollen veredelt

delt und erzogen werden; Renettenwildlinge in die Reihen, da man Renettenbäume erziehen will; Bergamottenwildlinge, worauf Bergamotten sollen veredelt werden rc. das alles muß im Baumschulbuch bemerket werden. Denn gar viele der feinen Tafelsorten sind auf ihre Grundstämme sehr empfindlich, und verlangen nur solche ihrer Art, wenn sie nicht sich verschlechtern und ausarten sollen.

Die Bearbeitung der Baumschule bestehet hauptsächlich in dem Behacken derselben, welches den Sommer hindurch wenigstens zweymal, besser aber dreymal geschehen soll. Hacket man nur zweymal, so geschiehet es das erstemal im Frühjahr sogleich nach dem Pfropfen, und das anderemal im August oder September. Geschiehet es aber dreymal, so wird das erste nach dem Pfropfen, das andere nach Johannis und das dritte im September oder Anfang Octobers verrichtet. Von diesem Hacken hängt das Hauptgedeihen der jungen Baumzoglinge ab, indem dadurch sowohl das Unkraut getilget, als auch die Erde aufgelockert wird, daß sie zur Fruchtbarkeit, zum Empfang der fruchtbarmachenden Theilchen aus der Luft und vom Regen, Thau und Schnee im Winter tüchtig gemacht, auch denen auf und in der Oberfläche der Erde befindlichen schädlichen Insecten, ihrer Brut und Nestern gesteuret, die Mäuse vertrieben und getödtet werden rc. Das Geschäfte des Hackens selbsten s. Hacken.

**Baumstücke, Baumäcker** — heißen offene Feldfluren und Getreidefelder, welche mit Obstbäumen besetzet sind, und unter und zwischen denselben Getreidefrüchte, Futterkräuter, Wurzelgewächse rc. gezogen werden. Da der Schatten, den Bäume verursachen, den Ertrag des unteren Nutzens, die Gewinnung der unter den Bäumen gepflanzten Früchte und Gewächse vermindert, so ist leicht zu beurtheilen, daß auf solchen Fluren die Bäume nicht in so nahem Abstand dürfen gepflanzet werden, als in einem Baumgarten, der blos zu Gewinnung der Obstfrüchte angeleget wird. Je mehr Rücksicht nun ein Feldbesitzer auf den untern Ertrag zugleich nimmt, desto entfernter muß der Abstand der Bäume auf den Aeckern seyn. Rechnet er auf ½ Ertrag Getreidefrüchte, so darf er keinem Apfel- und Birnbaum unter 40 bis 50 Fuß Abstand geben. Dabey gewinnt auch der Besitzer mehr an Obstfrüchten, als wenn die Bäume sehr nahe und gedrängt beysammen stehen. Die Obstbäume können sich mehr ausbreiten, haben mehr Luft und Sonne und werden nicht nur fruchtbarer, sondern tragen auch größeres, schöneres und schmackhafteres Obst. Dazu trägt denn auch der Bau und die öftere Bedüngung des Erdreichs um der Erdenfrüchte wegen vieles bey. — Uebrigens taugen auf Baumstücke unter den gewöhnlichen Getreidefrüchten Korn oder Roggen, Haber rc. Waitzen und Gersten aber nicht. Außer dem lassen sich allerhand Futterkräuter, rother Klee, Wickenfutter rc. wie auch verschiedene Arten Kartoffeln rc. unter den Bäumen mit Vortheil pflanzen.

Müssen aber Obstbäume in Grasboden stehen, so muß die Erde über den Wurzeln alle Herbste 6 Fuß breit um den Stamm umgraben, und alle zwey Jahre mit verwestem kurzen Rindviehmist, durchfrorner Gassenerde, Teichschlamm rc. oder durch Aufgießung mit vergohrnem Mistpfuhl bedünget und 2 Fuß breit vom Stamm entfernt untergraben werden.

**Baumwachs**, — eine besonders aus Wachs verfertigte Salbe für Wunden an Bäumen, zum Pfropfen rc. — Da nicht jeder Gartenfreund, zumal der die Baumzucht nicht ins Große treibt, sich mit Verfertigung und Anwendung der Baummörtel rc. befassen mag, und mehr ein gutes Baumwachs liebt, das er zum Gebrauch in steter Bereitschaft haben, und leicht bey sich führen kann, so ist folgendes Recept eines der besten:

Ein halbes Pfund gelbes Wachs,
Ein Vierthelpfund Harz,
Ein Vierthelpfund Terpentin.

Wachs und Harz läßt man untereinander in einem Topf zerschmelzen, den Terpentin aber besonders blos auf Kohlen vorsichtig zergehen, thut ihn hernach dazu, rühret es wohl durch einander und gießt es endlich in Stangen. Zum Gebrauch des Baumwachses bey strenger und rauer Witterung muß man freylich, um es biegsamer zu machen, etwas Fett dazu nehmen, welches in einem Vierthelpfund Hammelfett oder Butter bestehen kann. Außer dem aber soll man sich keines Fettes bedienen, als welches die Sonnenhitze in die Poren und Saftröhren der Rinde senket, sie anbrüchig macht, und das Verwachsen und Verwölben hindert.

**Berberizenstrauch**, *Berberis vulgaris Linn. Oxyacanthus Galeni, Spina acida.* Fr. *Epine vinette*, auch Saurach, Sauerdorn, Essigdorn, Weinnägelein rc. genannt, ist von den Arabern uns bekannt worden, und auch der Name arabisch. Er wächst häufig in der Schweitz, in Niederöstreich, Franken, Schwaben und den Rheingegenden. Die Staude wird mittelmäßig hoch, die Rinde ist glatt, aschfarbig, das Holz gelblich, hart und zu vielen eingelegten Arbeiten dienlich. Die Zweige sind mit spitzen geraden Dornen besetzt, ihre Blätter glatt, fein gezahnt und oval. Die Blüthen im May und Juni gelb und hängen wie die Mayenblümchen als Träubchen und sind den Bienen eine Frucht und trefliche Nahrung. Ihre Früchte und Beeren, welche Ende September reifen und lange in November hinein hängen können, sind klein, länglich, walzenförmig, hochroth, mit einem angenehmen sauren Saft angefüllt und enthalten zwey längliche Samenkörner. Die Wurzeln sind gelb, und werden zum Gelbfärben, besonders des

Leders

Leders gebraucht. Die Staude ist dauerhaft und verfrieret nicht leicht. Sie giebt nicht nur gute und schöne Hecken, (die aber, wenn man sie der Früchte wegen ziehen will, nicht viel beschnitten werden dürfen, weil ihre Blüthen an den äußersten Zweigen sitzen), sondern ihre Beerenfrüchte sind hauptsächlich eine sehr gesunde und nützliche Frucht und zu allerhand Gebrauch in der Küche, Conditerey, Apotheke 2c. dienlich. Ihre reine Säure übertrift alle Säuren aus dem Pflanzenreich, selbst der Zitronen. Sie sind daher wider den Scorbut sehr dienlich, kühlend, zusammenziehend, durststillend, magenstärkend und überhaupt von ausgebreitetem Nutzen. Die bekannten Kraftküchlein in den Apotheken oder Conditereyen werden davon gemacht, und im gemeinen Gebrauch erhöhen sie getrocknet und mit Aepfeln und Quitten gestopft, deren Geschmack sehr.

Der Berberis hat verschiedene Sorten: 1) der gemeine Berberitzenstrauch mit rother Frucht, der vorhin beschrieben als der vorzüglichste wegen seiner Früchte. 2) Der Canadische, Berb. Canadensis, Linn. der nur breitere Blätter hat, als der erstere, und übrigens wenig von ihm unterschieden ist. 3) Berberis mit schwarzer Frucht, wenn sie recht reif ist, dessen Beeren etwas süßlich schmecken. 4) Berberis mit weißer Frucht, der hellere Blätter hat und eine weiße Rinde, aber selten fruchtbar ist. 5) Kretischer Berberis, der aus der Insel Candien abstammt, und Blätter dem Buchsbaum ähnlich hat. Seine Beeren sind klein und haben drey Samenkörner, da die andern deren nur zwey haben. Er wächst niedrig, ist etwas zärtlich und trägt selten. 6) Berberis ohne Kern, eine Spielart von der rothen gemeinen. 7) Berberis mit großer Frucht, ebenfalls eine Spielart. 8) Zwergberitzenstrauch, Berb. humilis, stammt aus Virginien.

Seine Fortpflanzung und Erziehung ist leicht, und kann entweder durch den Samen geschehen, welchen man in kleine Gräbchen legt im Frühjahr, oder besser im Herbst, oder durch Ableger und durch seine Wurzelschößlinge, die er häufig macht, oder durch abgeschnittene Zweige, die im Frühjahr an einem etwas feuchten Platz in die Erde gelegt und feucht gehalten werden. Will man sie pfropfen, so geschiehet es auf Weißdorn.

**Birn**, die Frucht des Birnbaums, Pirum. Fr. Poire. Engl. Pear. — Die Mannichfaltigkeit der Birnsorten und die Menge der Abänderungen ihrer Gestalten, Farben, Geschmack und vieler anderer Eigenschaften ist sehr groß.

Die Beschaffenheit des Fleisches, Saftes und Geschmacks bestimmet den Werth einer Birnsorte vor der andern, was nämlich die Tafelsorten betrift. Manche haben ein butterhaftes schmelzendes Fleisch, das wegen der Fülle des Saftes gleichsam auf der Zunge zergehet, worunter besonders die graue Butterbirne bekannt ist. Es ist zwar bey allen Birnen das Fleisch voller kleiner Steinchen oder Körnchen, wovon die meisten nächst unter und an der Schale befindlich; sind sie aber klein und mit vielem Saft umgeben, daß man sie mit der Zunge gar nicht fühlet, so können sie immer schmelzend heißen. Andere sind halbschmelzend, da die im Fleisch befindlichen Körnchen sich nicht ganz auf der Zunge auflösen, und nicht ganz unfühlbar werden, sondern etwas Körnigtes oder ein Mark zurücklassen, das jedoch wegen überwiegendem Saft der Zunge nicht unangenehm fällt. Andere sind von zartem Fleisch, und haben zwar nicht den häufigen Saft, wie jene, das Körnigte aber wird jedoch durch das feine und zarte Fleisch unfühlbar gemacht. Von brüchigem Fleisch (Cassant) heißen diejenigen Birnfrüchte, da der Saft nicht frey sich ergießend, sondern gleichsam zwischen den Fasern und Körnchen des Fleisches mehr eingeschlossen ist, daß es beym Genuß gewissermaßen in Stückchen bricht. Ist das Fleisch glasig und hart, so bricht es beym Beißen oder Schneiden: ist aber das Fleisch milder, so bricht es sanfter aus, wie bey vielen Bergamotten. Gewöhnlich hat diese Gattung Birne den stärksten gewürzhaften Geschmack. Die mit brüchigem hartem Fleisch sind am meisten zu Steinen geneigt, und wenn ihr Reifepunct vorbey ist, zum baldigen Teigwerden: die mit brüchigem und mürbem Fleisch aber werden leicht mehligt, sobald sie passirt sind, oder ihr Reifepunct vorüber gegangen, weil ihr sparsamer Saft bald austrocknet. — Manche Birnsorten haben ein müskirtes Fleisch im Geschmack, ohne solches durch den äußerlichen Geruch anzuzeigen, andere aber haben zugleich einen einladenden bisamhaften Geruch, wie die meisten Muskatellerbirnen. — Alle diese Birnen sind theils Winterbirnen, die sich wenigstens bis den November hindurch halten, manche bis Frühjahr, manche noch den folgenden ganzen Sommer durch. Im Ganzen genommen aber halten sich nicht viele Birnen so lange, als Aepfel, weil ihr süßer Saft sich eher zur Gährung neigt. Die Winterbirne muß man länger am Baum lassen, als die Herbstbirne. Sie müssen in einem trockenen Keller, oder in der Obstkammer (s. Obstaufbewahren) aufbewahret werden, aber nicht auf Stroh, sondern blos auf Bretern, weil das Stroh leicht motterich wird, und dem Obst einen üblen Geschmack beybringt, und bälder Fäulniß bewirkt: theils heißen die Birnen Herbstbirnen, welche von Michaelis, von Ende September an reifen und bis Anfang November sich halten. Darunter sind die meisten butterhaften und niedlichsten Birnen. Sommerbirnen aber sind alle diejenigen Sorten, welche von den Kirschen an bis Michaelis zeitigen. Diese darf man nicht zu lange am Baum lassen, weil sie

sie sonst bey der Ueberzeitigung mehlig und geschmacklos, oder auch morsch und teigig werden. Viele halten sich kaum acht Tage, andere zwey, einige drey Wochen.

Die **Birnen** haben unter den Obstfrüchten einen großen **oeconomischen Nutzen.** Außer dem frischen Genuß, womit bey Kindern und Gesinde so manches Stück Brod erspartet wird, erlöset die Landfrau durch dessen Verkauf zumal in nahen Städten, manches Stück Geld, um andere Lebensbedürfnisse damit anzuschaffen. Sie kann die Birnen in ihrer Oeconomie nutzen zu Wein, zu Essig, zu Syrup oder Mus, zu Senf ꝛc. sie kann dieselben troknen oder backen, und manche Mahlzeiten damit bestreiten, auch auf etliche Jahre den Vorrath aufheben. **Birnwein** oder **Birncyder** wird eben so verfertiget, wie oben bey dem Apfelwein gezeiget worden. Er stehet zwar dem Apfelwein nach, hat nicht das Geistige, wie derselbe, und neiget sich eher zur Säure; indessen giebt er doch einen guten Haustrunk. Sodann kommt es auch darauf an, was für Birnen man zum Wein bereitet. Es giebt Birnen, die einen sehr vortreflichen Wein geben: wie die champagner Weinbirn, die Kappesbirn, die Gräuling ꝛc. Gewöhlich machen die rauesten Birnen den besten Wein. Hat man daher zarte Birnen zum Keltern, so thut man wohl, wenn man einen Theil raue und wilde Birnen dazu nimmt, und wenn es die schlechtesten Holzbirnen wären. Sie werden den matten Wein der ersten ungemein erhöhen und ihm Geist und Kraft geben. Die Birnen geben meist mehr Most, als die Aepfel. Man darf sie aber nicht mild werden lassen, besonders weil sie alsdann beschwerlich zu keltern sind und wegen ihrem feinen markigen Wesen übersteigen. — Zu **Essig** sind fast alle Birnen tauglich, Sommer-, Herbst- und Winterbirnen. Er stehet zwar dem Essig von Apfelwein sehr nach, weil er sich theils nicht so lange hält, theils das Kochen nicht vertragen kann, wie ein guter Apfelweinessig; doch ist er immer in der Haushaltung sehr wohl zu nutzen, besonders zu Salaten, da man keinen Unterschied gewahr wird. Ja er giebt oft einen mehr sauern und wenigstens báldern Essig, wegen seiner Süßigkeit. Uebrigens wird der Birnweinessig eben so bereitet, wie der Apfelweinessig, wovon oben: siehe **Apfelweinessig.** Hat man aber den Sommer hindurch nicht [illegible] und Gelegenheit, oder nicht die nöthige Menge von Birnen, sie zu keltern, und man will seinen entbehrlichen Ueberfluß mit den Schweinen futtern, so werden sie fast eben so gut mästen, als [illegible]. — Eine sehr nuzliche Anwendung für die Haushaltung geben die Birnen, wenn sie zu **Syrup** oder **Mus**, oder **Honig, Latwerge, Gesälz** ꝛc. wie es verschiedentlich in mehrern Gegenden genennet wird, bereitet werden. Dazu dienen besonders und vorzüglich die rothen Kappesbirnen, die eine kräftige, schmackhafte, nicht läppisch süße haltbare Latwerge geben. Man nimmt dazu frischgekelterten süßen Most entweder auch von Birnen, oder auch von Aepfeln, (als welcher das Gekochte viel kräftiger, und eben so haltbar macht,) zu einem Zuber voll geschälter und in Schnitze geschnittener Birnen 20 Maas gerechnet. Dieser muß zuvor, ehe die geschnittenen Birnen in den Kessel gethan werden, etwas einkochen und abgeschäumt werden. Sobald aber die Birnstücke hineinkommen, muß das Feuer unter dem Kessel blos in die Mitte gerichtet, und stets so stark unterhalten werden, daß die Birnstücke beständig im Kochen und Wallen bleiben, so brennen sie nicht an. Man darf aber auch mit keinem Holz oder Rührlöffel stark in den Kessel langen, oder darinn umrühren. Sobald entweder solches geschiehet, oder das Feuer nachlässet, daß die Birnstücke in der Mitte des Kessels stille stehen, so setzen sie sich, und brennen an; und in diesem Fall, wenn man es versehen, muß man sogleich anfangen zu rühren, bis der Kessel geleeret wird. Wird nun aber das Muß ohngerühret gekocht, und man will gleichwohl die Stücke nicht ganz in demselben haben, (weil verrührtes Muß ergiebiger ist im Austheilen und bequemer auf das Brod zu streichen,) so kann man eine halbe Stunde zuvor, ehe es gahr ist, und der Kessel geleeret wird, solche umrühren. Zugleich kommt auf die Letzte, wenn man das Muß recht gut machen will, etwas Gewürz von gestoßenen Nägeleinköpfen oder guten Nägelein hinein. — Noch muß man dabey merken, daß man die Birnen, welche man zum Einschneiden nehmen will, es seyn Bon Chretiens, Everbirn ꝛc. oder was für welche es sind, nicht zu gelb und zu zeitig werden lasse, weil sie sich sonst gerne zu Boden setzen und anbrennen. Je steifer nun aber das Muß gekochet wird, desto länger dauret dasselbe. Es kann sich zwey und drey Jahre halten. Ist es aber nicht genug gekocht, so wird es bald sauer und verdirbt.

Auch kann man von Birnmost einen guten nützlichen **Saft oder Syrup** kochen, den man, zu Ersparung des Zuckers, an viele Speisen thun kann, wie z. B. zu Wein- und Biersuppen, zum Kochen der Quitten, zu allerhand Bruhen ꝛc. Soll sich dieser Saft und Syrup mehrere Jahre halten, so läßt man von 30 Maaß Most so viel einkochen, bis nur ohngefähr 8 oder 9 Maaß Saft übrig bleiben. Dabey denn anfänglich das Abschäumen nicht zu vergessen ist. — Man füllet diesen Syrup in steinerne Krüge, oder gläserne Flaschen, verstopfet sie, und stellet sie an einen kühlen Ort. Irdene Gefäße, die zumal nicht verglaset sind, taugen nicht dazu; der Saft schlägt durch und verzehret sich. — Dieser Saft oder Syrup dienet nun auch vortreflich zu **süßem Senf**, wie man denselben zu allerhand Fleischspeisen auf den Tisch zu bringen pflegt. Das Senfmehl, oder der gemahlene

mahlene Senf, wird nicht mit dem Birnsaft gekocht, sondern man nimmt nach Gefallen $\frac{3}{4}$ Pfund gelbes und $\frac{1}{4}$ Pfund grünes Senfmehl, — (das grüne ist schärfer, als das gelbe) — thut solches in eine Schüssel, und schüttet von seinem aufbewahrten Birnsaft ein halbes Maaß oder 4 Pfund dazu, rührt es mit einem Löffel wohl durcheinander und läßt es eine Nacht hindurch ziehen und quellen. Darauf wird der angemachte Senf so dick seyn, daß er kaum fließt. Man schüttet alsdenn wieder von seinem vorräthigen Birnsaft so viel darunter, bis er bey stetem Umrühren so dick, oder dünne ist, als man ihn haben will: füllet ihn dann in Buteillen und bewahret ihn in einem kühlen Ort. — Hat man abgekochten **Quittensaft** (s. **Quitten**), so wird der Geschmack des Senfes ungemein erhöhet und sehr angenehm, wenn man dessen den vierten Theil statt so viel Birnsaftes dazu nimmt. — **Apfelmost**, welchen man sogleich von der Kelter weg in seiner Süßigkeit abgekocht und wie den Birnmost zu Saft oder Syrup eingekocht hat, thut eben die Dienste zum Senf, ja er macht ihn noch kräftiger und eben so haltbar. Je besser die Aepfel sind, desto besser wird der Senf, und von dem nicht zu unterscheiden, der mit süßabgekochtem Traubenmost gemacht wird. — In vielen Gegenden besonders in Sachsen, macht der gemeine Mann seine sogenannten **Senfbirnen**, d. i. er kocht die Birnen mit Senf und bewahret sie darinnen den Winter hindurch. In Chursachsen aber kocht er eigentlichen **Birnsenf** (besonders zu den Schnittermahlzeiten in der Aernte), auf diese Art: er kocht die getrocknete oder gebackene Birn, Schnitze oder Hutzeln, mit Senf weich und zu Brey, und schlägt sie dann durch eine Seyhe oder gelöcherte Schüssel oder Topf, daß sie zu einem Muse werden.

Was nun das **Trocknen** oder **Backen** der Birne anbetrift, so ist solches ein Hauptnutzen dieser Obstfrüchte, wodurch man nicht nur so manche Mahlzeit besorgen, sondern auch einen Vorrath entweder für die Haushaltung, oder zum Verkauf zur Zeit, wenn sie wieder im Werth sind, lange aufbehalten kann. Mit dem Trocknen der Birnschnitze aber an der Luft und Sonne, im Backofen, in eingeheitzten Stuben und im eigends dazu eingerichteten Obstdorrofen hat es eben die Verfahrungsart, wie mit den Aepfelschnitzen, s. **Apfel**. — Die Birnschnitze aber erfodern wegen ihrem häufigern Saft längere Zeit und also mehr Holz zum Trocknen, als die Aepfelschnitze. Sie trocknen auch stärker ein, so daß man 7 Malter frische Birnen nöthig hat, um 1 Malter getrocknete Schnitze zu erhalten, dazu man nur 5 Malter Aepfel braucht.

**Hutzeln** oder ungeschälte ganze Birnen werden nur meist von Sommerbirnen gemacht, welche bald verderben würden, und keine Zeit vorhanden, sie zu schälen und zu backen, oder zu anderem öconomischen Nutzen anzuwenden.

Eine fernere öconomische Benutzung der Birnen ist ihre Zubereitung zu **Sulzebirnen**, wie im **Eichsfelde** häufig üblich ist, und wozu hauptsächlich eine gewisse Birnsorte angewendet wird, die allda die **gelbe Kuhlbirn** (Kugelbirn) genennet wird. Sie ist eine runde frühe Herbstbirne, die gegen Michaelis reif wird, auch wohl öfters in der Mitte September und für sich nicht lange sich hält, sondern bald teig wird. Um sie nun nicht nur lange und bis Ostern und Pfingsten eßbar zu erhalten, sondern ihr auch einen angenehmen und gewürzhaften Geschmack zu geben, legt man sie auf folgende Art in Fässer ein: Wenn die Birnen bey trockenem Wetter gebrochen werden, werden sie in eine luftige Kammer geschüttet, bis sie anfangen, gelb zu werden, und wenn sie auch am Kerngehaus oder Krips anfangen teig zu werden, so schadet es ihnen nicht, doch darf das Teigseyn sich nicht weiter erstrecken. Die kleinen schlechten Birnen darunter werden alsdann nebst allen beschädigten, baumfleckigten ꝛc. ausgesucht und zurück gethan, die tauglichen und guten aber in ein recht reines Faß schichtenweis eingelegt. Das Faß darf aber nicht den geringsten üblen Geruch haben, sondern muß zuvor wohl ausgebrühet und gereiniget werden. Am besten ist es, wenn es weingrün ist und so eben der Wein davon abgezogen worden. Der eine Boden des Fasses wird herausgenommen, und dann der untere einen Zoll hoch mit grünem Till oder Fenchel, der sammt den Stengeln einen Finger lang geschnitten ist, belegt, sodann die Birnen auf die Blume darauf gestellet, daß die Stiele in die Höhe stehen. Bey der zweyten Schicht werden die Birnen mit ihren Stielen unter sich zwischen die ersten gesteckt, und so die dritte Schicht wieder mit den Stielen zwischen dieselbe und so fort. Sind vier bis sechs Schichten gesetzt, so streuet man wieder etwas geschnittenen Fenchel oder Fenchelstengel darauf, und wenn das Faß halb voll ist, Aniskörner dazwischen. Diese geben desto mehr den Birnen einen angenehmen, süßen und lieblichen Geschmack, wer denselben liebt, sonst kann der Anis auch wegbleiben. Ist das Faß voll, so wird oben darauf wieder Anis und Fenchelstengel gestreuet, und alsdenn das ganze Faß mit reinem Brunnenwasser angefüllet, der Faßboden darauf gelegt, so, daß er auf dem Fenchel aufliegt, mit rein abgewaschenen Steinen beschwert, um das Eindringen der Luft zu verhindern, und oben drüber mit einem Deckel versehen, oder zugelegt. — Nach einigen Tagen wird sich ein Abgang von Wasser zeigen, das sich in das Fenchelstroh und in die Birnen gezogen. Das muß man dann sogleich mit reinem frischen Wasser ersetzen, und so von Zeit zu Zeit, daß immer das Wasser einen halben bis ganzen Zoll über dem Deckel stehe. Nach

vier bis sechs Wochen sind dann die Birnen eßbar, und erhalten sich in eben dem Geschmack bis Ostern und wohl bis Pfingsten. Man muß sich aber immer der größten Reinlichkeit dabey befleißigen, und hiernächst alles Eindringen der Luft verhüten, durch stete Erhaltung der Zollhöhe des Wassers über dem aufgelegten Deckel oder Faßboden, sonst gehen sie in die saure Gährung, und verderben. Und wenn durch die Abnahme der Birnen das Wasser höher, als einen Zoll darüber stehet, so muß es abgeschöpft und der Deckel mit mehrerem Gewicht beschweret werden, damit die Birnen nicht durch das Wasser gehoben werden, und die Luft eindringen könne.

Der Birnbaum, Pyrus communis Linn. Le Poirier. Engl. The Pear Tree, — ist unter den Obstgeschlechtern ein großer schöner Baum, der gerade in die Höhe steigt und seine Kronäste majestätisch in die Luft strecket, so wie auch seine Wurzeln tief in die Erde gehen. Er wird 30 bis 40 Fuß hoch. Seine Blumen und Früchte kommen an besondern Fruchtaugen und von der Vegetation bereiteten Fruchtspießen und Fruchtruthen hervor, die an den Enden und Seiten der drey- vier- und mehrjährigen Zweige in großer Menge sich zeigen, und welche nicht nur viele Jahre lang tragbar bleiben, sondern auch von Jahr zu Jahr immer tragbarer werden. Der Birnbaum ist sehr dauerhaft und kann ein hohes Alter von 100 bis 200 Jahren erreichen. Er leidet an seiner Blüthe durch ungünstige Witterung nicht so leicht, als der Apfelbaum. Sein Holz ist fest, sehr zart und fein, und zum Stechen und Bildschnitzen uberaus dienlich. Er kommt nur in einem gemäßigten Clima gut fort, ein sehr heißes, oder sehr kaltes taugt für ihn nicht.

Linne setzet zwar in seinem Pflanzensystem den Birnbaum nebst dem Apfel- und Quittenbaum in die IV. Ordn. der XII Pflanzenclasse, Icosandria Pentagynia, mit zwanzig und mehr dem Kelche einverleibten Staubfaden, und funf Staubwegen: Pyrus (communis) foliis serratis, pedunculis corymbosis: Pyrus mit sägeförmig gezähnten Blättern und in Form eines flachen Straußes zusammengesetzten Blumen, welche weiß und fünfblätterig sind, und einen Fruchtknoten unter sich haben, der zu einer nach dem Stiel zu allermeist verlängerten und pyramidenförmigen Frucht wird. Allein so sehr die drey Baumarten in Ansehung ihrer Blumen übereinkommen, so können sie doch bey dem practischen Gärtner — ohne dem verdienstvollen Linne zu nahe zu treten — nicht beysammen stehen, weil Apfel und Birne beym Veredlen einander nicht annehmen, (ob zwar schon die Birne und Quitte solches thun,) überhaupt aber nach Baum, Holz, Blatt Gestalt der Früchte, ihrer Säfte und Geschmack sehr auffallend von einander unterschieden sind. Wenn der Birnbaum eine freye Lage und guten Boden hat, so wächst er majestätisch in die Luft und seine Krone liebt meist die Gestalt der Pyramide, die sich nur nach den verschiedenen Sorten wieder abkürzet oder sonst eine Ausnahme macht. Seine Aeste wachsen häufiger und dichter in einander und er ist größtentheils belaubter, als der Apfelbaum. Die Blätter des Birnbaums sind glätter und glänzender und werden weniger von den Insecten angefressen. Seine Rinde blättert sich nicht im Alter, wie die am Apfelbaum, sondern bekommt, je älter er wird, desto tiefere Schrunnen und Furchen in gerader Linie von der Krone zu den Wurzeln. Die Wurzeln gehen auch weit tiefer in die Erde, als die Wurzeln des Apfelbaums, und machen eine starke Pfahlwurzel. Auch das Ansetzen der Blüthenbüschel ist bey dem Birnbaume anders, als bey dem Apfelbaum. Wenn bey diesem drey, vier oder fünf Stiele der Blüthen an den Hauptstiel des Blüthenbüschels in einer Zirkelrunde sich ansetzen, und in der Mitte einen einzigen haben, der mit der Blüthe gerade ausgeht, so setzen sich die Stiele der Blüthe des Birnbaums am Hauptstiele des Blüthenbüschels zwar rundherum an, aber der eine stehet mehr vor- oder rückwärts, als der andere, und sind ihrer gemeiniglich mehr, als bey den Aepfeln. Und wie sehr sind die Früchte der Birnen in Gestalt, Geschmack, und Saft von den Aepfeln verschieden! —

Daß der wilde Birnbaum, Holzbirnbaum, Pyrus Pyraster L. Pyrus sylvestris, die Stammmutter unserer vielen Gartenbirnsorten sey, ist nicht in Abrede zu nehmen. Es führen uns die Gesetze der Natur im Reiche der Vegetabilien auf die Spur, daß dieser Baum balden mit homogenem Blumenstaub befruchtet und die Früchte der folgenden Generationen dadurch anders modificiret worden. Und das muß am ersten durch die Blüthe des Quittenbaums geschehen seyn. Er kann auch die vertraute Gemeinschaft mit der Familie der Mespilus nicht ausgeschlagen haben, da z. B. die Birne sich auf den Weißdorn, und dieser auf die Birne sich veredeln läßt. Und wie genau ist nicht ihre Verwandschaft sichtbar bey der Azerolbirne! — War nun einmal eine solche Verheyrathung geschehen, so konnte die Veränderung und Verbesserung in dieser Fruchtart bald weiter und fast bis ins Unendliche gehen. Und findet der Beweis auch in der Erfahrung statt. Wie viele treffliche Birnsorten fand man in den Wäldern von Frankreich, die wild aufwuchsen und von den Franzosen Beli genennet worden: wie z. B. Beli de Chaumontel, de la Motte, de Montigny, de Cassoy, de Chasserie 2c. und tragen einige noch das Zeichen ihrer Wildheit, die Stacheln an den Zweigen, wie die Poire de forets, oder grise bonne, die de la Motte und andere. Cultur, Clima, gutes Erdreich, Stand und Lage haben freylich

freylich auch vieles zur Verfeinerung dieser Früchte beygetragen, wie wir noch täglich gewahr werden, zumal nachdem die verschiedenen Veredlungsarten erfunden worden.

Die Fortpflanzung und Erziehung des Birnbaums geschiehet nun, was die edlern Sorten betrift, durch die bekannten Veredlungsarten, davon die vorzüglichsten das Oculiren, Copuliren und Pfropfen sind, und wovon unter eines jeden Rubrik nähere Auskunft zu finden. Denn durch den Samen kann die Sorte nicht in ihrer Art fortgepflanzet werden, weil die Blüthen durch mancherley Samenstaub anderer in der Nachbarschaft stehenden Birnbäume geschwängert und verbastart werden, und überhaupt unser Boden und Clima dem Birnbaum nicht vaterländisch ist. Man kann zwar wohl bisweilen durch die Aussäung der Birnkerne von guten Sorten eine neue gute Art erhalten, aber es trift sich selten, und ist sehr ungewiß; allermeist schlagen sie in wilde Arten aus. Diejenigen jungen Birnstämmchen, welche keine Stacheln, und dagegen starke große Blätter zeigen, geben eine zahme Art zu erkennen, wiewohl auch dieses Kennzeichen nicht immer untrüglich ist.

Uebrigens verlangt der Birnbaum ein trockenes Land, tiefen Boden und warme Lage; im nassen und kalten, schweren und lattigten kommt er nicht zu Kräften, und seine Früchte werden darin schlecht und unschmackhaft. Denjenigen Sorten, die aus warmen Ländern herstammen, muß man einen warmen Sand und südliche Lage geben, sonst werden öfters aus butterhaften Sorten solche mit brüchigem Fleisch, und überhaupt schlechter in ihrer Art. Nur an mittäglichen Spalieren konnen solche in ihrer ächten Güte erhalten und erzogen werden.

Was das Abnehmen oder Pflücken der Birnfrüchte und ihre Aufbewahrung über Winter betrift, so hat es eben die Bewandniß damit, wie mit den Aepfeln: davon s. Obst pflücken; Obst aufbewahren.

Die gemeine Krankheit des Birnbaums ist auch, wie bey dem Apfelbaum, der Brand; doch ist sie bey jenem nicht so häufig, auch nicht so heftig. Von der Kur desselben s. Brand. Am leichtesten aber wird den Birnbäumen der Brand verursachet durch den Mistdünger, den sie nicht vertragen können, absonderlich in ihrer Jugend. — Unter seine Feinde und ihm schädliche Insecten gehöret die Birnraupe (Phal. tinea pomonella), mit nebelgrauen wolkigten Flügeln, die hinterwärts einen rothen goldfarbigen Fleck haben, sie wird in den Birnen selbst gefunden; der Blattkäfer des Birnbaums (Curculio pyri), dunkelgrün, oft kupfrig; der Kirschenrüsselkäfer (Curculio cerasi), der auch häufig auf den Birnbäumen wohnt, und die Flecken auf ihren Blättern macht; der Birnblattsauger (Chermes pyri), welcher das Laub verdirbt. Von denen den Birnfrüchten schädlichen Wespen und dem Mittel ihnen zu steuern s. Wespe.

**Birnsorten.** — Dieser giebt es mehrere, als der Aepfelsorten, und es ist um desto schwerer, eine systematische Classification derselben aufzustellen. Und ohne dieselbe ist gleichwohl die schöne pomologische Wissenschaft höchst unvollkommen. Die schönste und beste Eintheilung wäre freylich nach den Familien. Alleine es gehören dazu außerordentlich große Anpflanzungen von so sehr vielen ächten und bestimmten Obstsorten, und eine eigene Widmung für dieses Studium ohne Amt oder Nahrungserwerb. Man muß daher noch in so lange seine Zuflucht zu den Eintheilungen entweder nach der Aehnlichkeit der Formen, oder nach der Uebereinstimmung des Fleisches, oder nach der Reifezeit nehmen; allein sämmtliche haben ihre Unvollkommenheiten mehr, oder weniger — bis zur nähern Vereinigung mehrerer Pomologen.

Manger in seiner Anleitung zu einer systematischen Pomologie, und Herr Pfarrer Sickler in seinem pomologischen Journal des T. O. G. haben Formentafeln aufgestellet, und die Birnsorten nach ihrem verschiedenen Umfang eingetheilt. Der T. O. G. theilet sie in V Classen ein, (Taf. II. fig. 1.) und beschreibt sie also: Die Gestalt der Birnen ist ihrer Hauptform nach entweder rund, oder länglicht. Beyde Formen verändern sich hauptsächlich an der Blume, oder gegen den Stiel zu; denn in der Mitte der Frucht giebt es keine merkliche Veränderung an den Birnen; sie sind da rund, welches die Pomologen bauchigt nennen. Also

A) Entweder an der Blume; dieß macht die I. Classe davon, und hier sind sie
  a) entweder rund (fig. 1.), die Apfelbirn,
  b) oder spitzig (fig. 2.), die länglicht runde Birn,
  c) oder platt (fig. 3.), die plattrunde Birn.

B) oder gegen den Stiel zu; dann sind sie
  a) entweder scharfspitzig; und dann laufen ihre Spitzen
  (II. Classe.) entweder ausgeschweift spitzig zu; diese Classe hat 3 Formen davon.
    1) Die rund ausgeschweift spitzige Birn (fig. 4.).
    2) Die hoch ausgeschweift spitzige Birn (fig. 5.).
    3) Die platt ausgeschweift spitzige Birn (fig. 6.).

C) (III. Classe.) oder gerade spitzig zu; diese Classe hat wieder 3 Formen davon; nämlich:
    1) Die rund bauchigt spitzige Birn (fig. 7.).
    2) Die hoch bauchigt spitzige Birn (fig. 8.).

3) Die platt bauchigt spitzige Birn (fig. 9.).

b) oder sie sind stumpfspitzig; und dann laufen ihre Spitzen

c) (IV. Classe.) entweder ausgeschweift stumpfspitzig zu; diese Classe hat auch 3 Formen davon, nämlich:

1) Die rund perlenförmige Birn (fig. 10.).

2) Die hoch perlenförmige Birn (fig. 11.).

3) Die platt perlenförmige Birn (fig. 12.).

(V. Classe.) oder sie laufen geradeaus stumpfspitzig zu; diese Classe hat wieder 3 Formen, nämlich:

1) Die rund bauchigt stumpfspitzige Birn (fig. 13.).

2) Die hoch bauchigt stumpfspitzige Birn (fig. 14.).

3) Die platt bauchigt stumpfspitzige Birn (fig. 15.).

In dem Handbuch der Obstbaumzucht ist folgendes Schema der Birnfamilien aufgestellet:

I. Winterbirnen.

A. Birne von schmelzendem oder butterhaftem Fleisch, Butterbirne, Beurré.

B. Birne von halbschmelzendem Fleisch.

C. Birne von zartem Fleisch ohne butterhaft.

D. Birne von brüchigem Fleisch.

a) Brüchig und mürb, oder halbbrüchig.

b) Brüchig und hart.

II. Herbstbirnen.

A. Von schmelzendem Fleisch.

B. Halb schmelzend.

C. Zart, ohne butterhaft.

D. Von brüchigem Fleisch.

III. Sommerbirnen.

A. Schmelzende.

B. Halb schmelzende.

C. Zarte ohne butterhaft.

D. Brüchig.

IV. Familie der Russeletten.

V. Familie der Bergamotten.

VI. Bloß wirthschaftliche Birnen, vorzüglichste Sorten.

Ein neueres mehr detaillirtes System hat Hr. Hofrath Diel in seiner systematischen Beschreibung der Kernobstsorten vorgeschlagen, und sich dabey nach der Beschaffenheit des Fleisches gerichtet, und solche für die Classen festgesetzet, jedoch zugleich etwas von den Formen beybehalten. — Es bestehet nun sein System in sechs Classen, drey Ordnungen und drey Geschlechtern. Als:

Erste Classe.

Butterhafte, schmelzende, sehr geschmackvolle Birnen, die sich im Kauen geräuschlos in Saft auflösen.

NB. Enthält die eigentlichen, köstlichsten Tafelfrüchte.

Zweyte Classe.

Saftreiche, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen etwas, oder ziemlich rauschend ist, sich aber doch ganz auflöst.

NB. Enthält ebenfalls köstliche, oder doch vortrefliche Tafelbirnen.

Dritte Classe.

Saftreiche, oder doch saftige, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen abknackt — Poires cassantes — und sich nicht, oder nicht ganz auflöst.

NB. Enthält theils Tafelfrüchte, theils auch nur vortrefliche Früchte für die Oeconomie.

Vierte Classe.

Hinreichend saftige Birnen mit markichtem, oder etwas schmierig-schleimigtem Fleisch, jedoch gewürzhaft, und im Munde schmelzend, aber ohne erhabenen Geschmack.

NB. Man könnte diese ganze Classe die Schmeerbirnen heißen. Sie enthält mehr Früchte für die Oeconomie, als zum feinen rohen Genuß.

Fünfte Classe.

Birnen mit saftigem, oder trockenem Fleisch, von Geschmack aber fade.

NB. Enthält bloß Früchte für die Oeconomie.

Sechste Classe.

Birnen mit hartem, rübenartigem Fleisch, zum rohen Genuß unbrauchbar.

NB. Enthält die besten Kochbirnen für den Winter.

Jede von diesen sechs Classen hat nun auch drey Ordnungen, die sich auf die Verschiedenheit der Durchmesser in Rücksicht der Höhe und Breite beziehen, und diese sind:

Erste Ordnung.

Der Durchmesser der Breite ist größer, als die Höhe.

NB. Selten wird man zwar bey dieser Ordnung nicht einzelne Birnen von der nämlichen Sorte finden, die in die zweyte Ordnung gehorten, aber der größte Theil derselben bestimmt sie hierher.

Zweyte Ordnung.

Die Durchmesser der Breite und der Höhe sind sich gleich, oder die Höhe beträgt nie über einen Viertelszoll mehr, als die Breite, bey den Hauptformen der Frucht.

Dritte Ordnung.

Der Durchmesser der Höhe ist stets schon in die Augen fallend größer, als derjenige der Breite, und muß wenigstens immer ¼ Zoll länger seyn.

Zuletzt hat noch, zum schnelleren Auffinden der Sorten, jede Classe und Ordnung drey Geschlechter,

schlechter, wornach man sie so häufig in den Catalogen aufstellt, nämlich die Reifzeit der Frucht.

Erstes Geschlecht.
Sommerbirnen.
Werden jedes Jahr zeitig auf dem Baum und so verbraucht.

Zweytes Geschlecht.
Herbstbirnen.
Zeitigen in den gewöhnlichen Jahren erst auf dem Lager, und dauern vom October bis den November hindurch, sind aber dann vorüber.

NB. Ausnahmen von einer längeren Dauer machen nur kalte Sommer, nördlicher Stand, sehr kalte Obstgewölbe, u. dgl. m. Also Nebenursachen, nicht die Natur der Frucht.

Drittes Geschlecht.
Winterbirnen.
Fangen Ende November an zu zeitigen, und manche kommen erst im Frühjahr, oder im Sommer zur Reife, und halten sich, wenn sie zeitig sind, länger, als die Herbstbirnen.

Birnsorten.

**Die Admiralsbirne.** Admiral, Portugal d'Eté, P. de Prince. — (Manger. Knoop.) — Eine holländische mittelmäßig gute Sommerbirne, von platter Form, 2 Zoll dick und eben so hoch; die Blume ist groß und nur wenig vertieft stehend; der Stiel kurz und dick; die Schale braunröthlich, zuweilen auch etwas grau; sie siehet der Pfalzgräflern etwas ähnlich, ist aber größer und gedruckter. Das Fleisch milde und saftig, von sehr lieblichem und angenehmen Geschmack, wenn anders Boden und Lage gut ist. Sie zeitigt Ende August und Anfang September, wird aber leicht mehlig.

Ah mon Dieu! s. Haberbirne.

Alantsbirn, s. Rothe Pfalzgräflern.

**Die Amadott.** Amadotte. — (Quintinye. Du Hamel. Handb.) — Eine mehr breite, als lange, oben platte, nach dem Stiele zu abnehmende, mittelmäßig große, etwas raue, Anfangs ganz grüne und steinharte, bey der Reife aber matt goldgelbe und auf der Sonnenseite zinnoberröthliche Winterbirne. Ihr Fleisch ist etwas trocken, spröde, aber übrigens erhaben parfümirt, süß, von starkem Ambrageschmack. Sie ist eßbar fruh im December, und bleibt bis in den Februar und noch länger gut, ohne teig zu werden. — Quintinye zählt sie unter die guten, andere aber unter die mittelmäßigen Sorten. Sie ist aber in vieler Rücksicht gar sehr zu empfehlen. Zu Compots kann es gewiß keine herrlichere Birne geben. Sie kocht sich ganz roth und behält das angenehm Gewürzhafte. — Das Holz des Baums ist sehr stachlicht; und die Kernstämme von dieser Sorte sind für die schmelzenden Birnen am besten, und weil diese Kernstämme einen sehr sparsamen Wuchs haben, so können sie statt der Quittenstämme zu niederstämmigen Bäumen erwählt werden, wo es an Quittenstämmen fehlt, oder für diese das Erdreich zu trocken ist. Diese Birnsorte wird zwar sehr spät tragbar; aber wenn sie einmal zur Tragbarkeit gelanget sind, so setzen sie kein Jahr aus und tragen reichlich, und können wegen ihrer langen Dauer Tafel und Küche lange versorgen. Auf einen Kernstamm gepfropft, sind die Früchte am erhabensten, und werden nicht steinigt, wie die auf Quitten gut gemachte. Auch sind solche Stämme dauerhafter und widerstehen der stärksten Kälte. Wenn Birnbäume auf Wege und Landstraßen gepflanzt werden sollen, so sollte man vorzüglich diese Sorte dazu erwählen.

Amboise, s. Rothe Butterbirn.

**Die Ambrette, die Winterambrette, die Amberbirne.** Ambrette. — (Quintinye. Du Hamel. Catalogue des Chartreux. Handb. Beytr.) — Wenn man in Ansehung dieser edlen Tafelbirne, die in die erste Classe gehört, aus allen Widersprüchen sich heraushelfen will, so muß man nothwendig mit Quintinye unterscheiden zwischen Ambrette mit Dornen und ohne Dornen, weil beyde ganz verschieden sind, nach Gestalt und Größe der Frucht und nach Beschaffenheit des Holzes und auch der Blätter. Quintinye, dieser Patriarch der Pomologen, dem wir so viel zu danken haben, hat von der Ambrette ohne Stacheln keine nähere Beschreibung gegeben, ja sogar dieselbe nur unter die mittelmäßigen Sorten gestellet, welches aber gegen unsere Ueberzeugung ist; wiewohl es seyn kann, daß sie bey uns besser gedeihet, als in Frankreich; welches von mehreren Sorten behauptet werden kann: da hinwiederum bey andern das Gegentheil sich findet. — Was nun die Ambrette mit Dornen, Ambrette avec epines, (die auch Trompe-Valet, Belle Gabrielle genennet wird,) betrift, so ziehet ihr Quintinye nicht nur die Chasserie vor, sondern er will sie auch noch der Epine d'hyver nachsetzen, worin wir ihm aber nicht beystimmen können, so vortreflich auch die Epine d'hyver in einem warmen trocknen Boden wird. Denn diese hat wohl einen überaus angenehmen muscatellerartigen Geschmack und keine Steine, aber sie ist nur halb schmelzend, und fehlt ihr das so liebliche Süßweinliche nebst dem Schmelzenden bey der Ambrette. Es ist aber auch zu bedenken, daß die Ambrette mit Dornen auf Boden und Stamm ziemlich empfindlich ist. Sie ist daher von äußerst verschiedenem Geschmack, und wenn man sie zu lange auf dem Baume hängen läßt, so nimmt sie gerne beym Reifen eine goldgelbe Farbe an, und ist aber auch alsdann eine trockene und gar nicht sonderliche Frucht. — Was nun übrigens ihre Gestalt und Beschaffenheit betrift, so ist sie fast rund, wie die Chasserie, doch mehr platt und die Blume vertieft,

gewöhnlich 2 Zoll dick und hoch. Doch ist ihre Gestalt nach Beschaffenheit des Baums verschieden. Bey hochstämmigen und alten Bäumen ist sie mehrentheils verlängert und etwas birnförmiger, bey jungen und vollsaftigen Bäumen aber mehr rund, und ähnlichen der Sucré verd, womit sie auch öfters verwechselt wird. Ihre Schale ist rau, dunkelgrün und allenthalben groß getüpfelt, welche starke Puncte ins Röthliche fallen. Der Stiel ist gerade und ziemlich lang. Ihr Fleisch ist etwas grünlich, sehr fein, schmelzend und hat einen zuckerhaften vortreflichen Saft, mit einem ausnehmend delikaten Parfüm. In ihrem geräumigen Kerngehäuse befinden sich schwarze Kerne. Sie ist eßbar im November, December und Januar. — Der Baum macht nicht nur sehr starke Triebe, (deswegen man ihm bey dem Schnitt anfänglich vielen Willen lassen muß,) sondern er macht auch vieles und dichtes Holz, und zwar mit dornichten Zweigen. Es sind aber die Dorne oder Stacheln, so einige Birnsorten haben, von zweyerley Art; einige haben spitze stechende Dorne, wie die Hoyerswerder grüne Zuckerbirn, die Amadott, Fondante de Brest und mehrere: andere aber haben nur kleine, kurze starke Aestchen, die zwar auch mit dem Zweige einen rechten Winkel machen, aber nicht so spitz und scharf sind, und daher nicht so leicht verwunden, wie die Chasserie, de la Motte ꝛc., und sind nur hauptsächlich kurze Jahrestriebe an dem vorjährigen Holze, an denen nur wenige platte Augen sich befinden, die spitz zu gehen. Doch sind die von der Ambrette viel stärker und länger, und das an der Spitze stehende platte Auge ist kurz und sehr spitzig; so wie auch überhaupt die Blütheknospen der Ambrette eine auszeichnende Gestalt haben, indem sie sehr kurz, dick und rund sind, und sich in einer kurzen Spitze endigen.

Die Ambrette ohne Dornen, Ambrette sans epines. — wird von wenigen Gärtnern und Pomologen in Teutschland unter ihrem rechten Namen gekannt. Sie ist eine überaus schöne, wohlschmeckende Birn, hellgrün bey ihrer Reife, länglicht, aber bey der Blume breit, nicht so groß, als eine Sucré verd, und hat bisweilen hie und da braune Flecke, getüpfelt ist sie aber durchgängig. Ihr Stiel ist gerade ausgehend. Ihr Fleisch ist auch etwas grünlich, fein und zerfließend; der Saft gezuckert, erhaben, und vortreflich, wenn die Witterung und der Boden günstig ist. Sie dauert bis in den December, und also nicht so lange, als die Ambrette mit Dornen. Wenn sie aber in ihrem rechten Reifepunct genossen wird, so übertrift sie jene mit Dornen an Feinheit des Geschmacks, den man mit einer guten Bon Chretien vergleichen könnte, der aber durch das völlig Zerfließende des Fleisches sehr erhöhet wird. Allein dieser rechte Reifepunct ist bald vorüber, die Birne wird dann allzu weich und der Saft verliert sein Piquantes. — Du Hamel, (der zwar ein großer Gelehrter, aber kein Gärtner, wie Quintinye, war;) scheint bey seiner Beschreibung beyde Ambretten vermenget zu haben. Was er aber vom Holz, Blatt und Blüthe der Ambrette ohne Dornen sagt, ist richtig. — Der Baum macht kürzere Triebe, die hellgrün im Schatten, und graulich auf der andern Seite sind, die von der Ambrette mit Dornen aber sind dunkler von Farbe, so wie letzterer Augen weniger stark, mehr platt, und nicht so dichte beysammen stehen. Die Blätter der Ambrette ohne Dornen sind mittelmäßig groß, ungezahnt, rinnenförmig gebogen und die Rippe macht einen Bogen unterwärts, das sie mit der andern Sorte gemein hat. Uebrigens ist ein sehr wesentlicher Unterschied dieser beyden Sorten, daß das Holz der Ambrette ohne Dornen auch gänzlich aller Dornen ermangelt, keine unvollkommenen Zweige treibt, die Blütheknospen zu tragen fähig werden sollen; und überdas ihr Holz zärtlicher gegen die Kälte ist, als der Ambrette mit Dornen, die der heftigsten Kälte trotzet.

Die Sommerambrette. Ambrette d'Eté. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine vortrefliche, mittelmäßig große, frühe Herbst-Tafelbirne, die etwas früher, als die weiße Herbst-Butterbirne reift. In ihrer wahren Gestalt ist sie stumpf kegelförmig, bisweilen läuft sie gegen den Stiel stumpf hin. Vom Bauch wölbt sie sich zugerundet nach der Blume hin, nach dem Stiel hingegen nimmt die Frucht nur von dem Bauch an allmählig ab, und endigt sich in eine stark abgestumpfte Spitze, 2½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer kleinen Einsenkung, in der sich manchmal einige feine Fleischbeulen befinden. Der starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze bald gerade oben auf, bald in einer kleinen Vertiefung, und ist mit Falten umgeben. Die Schale ist grün, mit der Zeitigung nur hie und da etwas fleckenweise gelblich. Besonnte Früchte haben einen leichten Anflug von einem hellbräunlichen Roth; die ganze Schale ist rundherum mit sehr vielen starken Puncten besetzt, die auf der Sonnenseite graulich, auf der Schattenseite dunkelgrün aussehen. Häufig findet man auch um die Blume feine Anflüge von Rost. Das Fleisch ist fein körnigt, voll von überfließendem Saft, völlig schmelzend, und von einem sehr angenehmen süßen erhabenen Geschmack, der ganz bergamottartig ist. — Der Baum wächst lebhaft, wird aber doch nur mittelmäßig groß, trägt nicht überreichlich, und vollkommen gewöhnlich nur über das andere Jahr. Seine starken Aeste gehen in die Luft und bilden eine schöne Krone, welche sich ungemein schön belaubt. Die Sommertriebe sind stark und lang, mit einem feinen Silberhäutchen bedeckt, von einer trüben bräunlichen Erdfarbe, und

und mit vielen starken Puncten besetzt. Sie setzen frühzeitig viele regelmäßige, steife, stachelartige Fruchtspieße an. Das Blatt ist mittelmäßig groß, herzförmig, mit einer scharfen kurzen Spitze, dunkelgrün glänzend und seicht gezahnt. Die Augen sind stark, spitz, stehen sehr ab, sind schwärzlich und braun von Farbe und stehen auf breiten flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt Ende September, oft schon etwas früher und hält sich drey Wochen. — Vom ersten Rang.

Sommer = Ambrabirne, s. auch Gute Graue.

Amiré roux, s. große Zwiebelbirne.

Pe d'Amour, s. Pfundbirne.

Die Ananasbirn. Ananas Peer. — (Knoop. Handb.) — Eine holländische delikate Sommer = Tafelfrucht. Sie ist nicht groß, platt, am Stiel verjüngt, hat gewöhnlich zwey Vertiefungen vom Auge bis zum Stiel. Das Auge ist klein und steht fast flach, und der Stiel, der immer schief auf eine Seite stehet, geht von der Spitze aus ohne alle Einsenkung. Die Schale ist papageygrün, gelbgräulich überzogen, wird aber beym Zeitigen gelb und nimmt bisweilen auf der Sonnenseite eine kleine Carminröthe an. Ihr Fleisch ist ziemlich zart, zuweilen etwas körnig, der Saft süß und überaus angenehm und bisamhaft, zeitigt im September. — Der Baum macht gut Holz und trägt gern. Sein Blatt ist sehr fein gezahnt.

Angobert, s. Rietbirne.

Die Apfelbirne. — (Manger. T. O. G.) — Sie ist eine ganz runde Herbstbirne, 3 Zoll hoch und eben so viel Zoll breit, und kommt in Ansehung ihrer Form einem Apfel ziemlich nahe, am meisten wenn man sie von der Blume her ansieht; beym Stiele nimmt sie etwas mehr eine Birngestalt an. Sie hat ihre größte Breite in der Mitte ihrer Länge; von da wölbt sie sich etwas gegen die Blume, bricht aber doch kurz ab und wird etwas platt, so, daß wenn man sie da aufstellt, sie leicht stehen bleibt. Die Blume sitzt in einer ziemlichen Vertiefung, die aber einen kleinen Umfang hat, vom Sterne bedeckt, geräumlich und flach ist. Um sich her hat sie bisweilen einige Beulen oder Erhöhungen. Gegen den Stiel fällt sie zwar mehr ab, endiget sich aber doch noch ziemlich rund. Der Stiel ist stark, holzig und einen Zoll lang. Die Farbe der etwas dicken Schale ist grün, wird aber im Liegen gelb, wodurch auch ein deutliches Roth auf der Sonnenseite zum Vorschein kommt, und sodann findet man auch sehr viele kleine schwarze Puncte über sie verstreut. Das Kernhaus ist klein, unten gegen den Stiel rund, und gegen die Blume spitz und mit Steinchen besetzt. Das Fleisch ist brüchig, an Farbe weiß und enthält einen stärkenden angenehm süßen Saft. Sie wird in der Mitte Octobers reif, und dauert durch den November. — Der Baum ist sehr tragbar, wird mittelmäßig stark, Haupt = und Nebenäste gehen in stumpfen Winkeln auseinander und setzen sich gern quirrlicht an. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und dünne. Die Krone bekommt die Gestalt einer runden Kugel. Das dunkelgrüne Blatt ist groß und fein gezahnt.

Apothekerbirn, s. Gute Christenbirn.

Armonio, s. Birne von Neapel.

Die Aschenbirn. — (Manger.) — Eine teutsche wirthschaftliche Sommer = oder Herbstbirne von dritthalb Zoll dick und vierthalb Zoll lang, conisch gewachsen und an der Blume stumpfspitz zulaufend, mit einer gelben und grau getüpfelten Schale. Sie hat ein weiches zartes Fleisch und angenehmen Saft, daß sie auch gut zum frischen Genuß ist, übrigens aber zum oeconomischen Gebrauch. Sie reift gegen Ende September und hält sich, wie meist diese Birnen, nicht lange.

Die Atlasbirne. Satin, Satin verd. — (Quintinye. Manger. — Eine gute Winterbirne von apfelförmiger Gestalt, gelber, glatter wie Seide glänzender Schale, und butterhaftem süßen Fleisch; eßbar vom Januar bis März.

Atlasbirne, s. auch Dauphine.

Die teutsche Augustbirne. — (Zink. Manger. Pratje. T. O. G. Handb. Beytr.) — Es ist dieses eine länglichte und etwas bauchichte Birne. Gegen die Blume wölbt sie sich etwas hoch zu, und diese sitzt ziemlich flach oben auf und wirft ihren Stern ganz zurück, und ist offen, flach und geräumlich, gegen den Stiel läuft sie ausgehöhlt spitzig zu. Der Stiel ist stark, fleischigt und halb so lang, als die Birne. In der Dicke mißt sie 1 Zoll 9 Linien und in der Länge 2 Zoll 2 Linien. Die Grundfarbe ist hellgelb und auf der Sonnenseite ist sie mit starken röthlichen Puncten bestreuet, die bisweilen zusammen fließen und sich gänzlich röthen, auf der Schattenseite aber schimmern sie grüngelb durch das Häutchen. Die Schale ist etwas dicke. Das Kernhaus ist nicht sehr breit und läuft unter der Blume kurz zugespitzt, gegen den Stiel aber lang gespitzt zu, und ist mit einigen Steinen besetzt. Das Fleisch ist an Farbe weiß, brüchig und hat einen honigsüßen angenehmen stärkenden Geschmack. Sie reift Anfangs August, hält sich vierzehn Tage bis drey Wochen, worauf sie teig wird. — Der Baum hat einen starken Stamm und starke gerade in die Höhe gehende Hauptäste. Die Sommertriebe werden lang und dünne; die Krone bildet eine kurze Pyramide. Das Blatt ist dunkelgrün, ziemlich rund und sehr fein gezahnt.

Averat rosat, s. Robine.

Augstbirne, Augustbirne. Poire d'Août. — (Zink. Manger.) — Sie ist in Hessen, im Wirtembergischen und um Eisleben häufig, und eine mittelmäßig große Sommerbirne,

birne, von eyförmiger Gestalt mit flach aufsitzender Blume, langem dunnen Stiel, gelben auf der Sonnenseite bleichrothen Schale, guten der Honigbirne ähnlichem Fleisch; reif Mitte August; hält sich aber nicht lange.

Die Augustinerbirne. St. Augustin. — (Quintiny. Du Hamel. Manger. Handb.) — Gleicht von Gestalt einer großen Virgouleuse, und hat in der Mitte einen Absatz, von welchem sie spitzig gegen den Stiel zuläuft. Das Auge ist eingesenkt, der Stiel steht frey, und ist ziemlich lang, die Schale grün, wird beym Reifen schön gelb, und mit rothen Puncten auf der Sonnenseite getüpfelt. Das Fleisch ist rübenartig, hart und sandig. Der Saft ist recht gut und angenehm, etwas säuerlich und hat einen Muskatellergeschmack; eßbar im December und Januar, und ist dann etwas fettig anzufühlen. — Der Baum taugt zu Quitten und Wildlingen; seine Sommertriebe sind auf der Sonnenseite röthlich und punctirt, auf der andern grüngelb; die Augen dick, etwas eingedruckt, spitz und wenig abstehend; die Augenträger stark. Das Blatt ist dunkelgrün, glänzend, unten weißlich, unterwärts gebogen, sehr fein und seichte gezahnt.

Aurate, s. Goldbirne.

Die Azeroibirne, Hainbuttenbirne, Rothbirle, am Rheinstrom die Mispelbirne. L'Azerolier - Poirier. — (Du Hamel, Pom. Franc. die sie auch rothe Honigbirn, und neapolitanische Mispeln nennt. Manger. Handb. T. O. G.) — Eine gar artige schöne Frucht, jedoch mehr zur Zierde, als großen Nutzen. Sie ist ohnstreitig nebst der kleinen Muskatellerbirne die kleinste, die es unter den Birnen giebt. Sie hat die Größe und Gestalt der Birnspeierlinge (Sorbus domestica). Ihre größte Breite ist in der obern Hälfte ihrer Länge, nahe unter der Blume. Gegen den Stiel läuft sie geradeaus spitzig zu, und wurstelt sich gern an denselben an. Die Blume sitzt ganz flach mit aufgerichteterem Stern in die Höhe, der ihre Oefnung gröstentheils bedeckt; sie ist nach Verhältniß groß, geräumlich und tief. Um sich her hat sie einige kleine Falten. In der Länge mißt sie 1 Zoll und im Durchmesser eben so viel. Der Stiel ist sehr lang; die Farbe der Birne ist gröstentheils ziegelroth, auf der Schattenseite fällt sie etwas ins Gelbe und es scheint, als wäre sie im Rothen mit vielen gelben Pünctchen besäet. Die Schale ist dünne, das Kernhaus ist rund, worin meist nur unvollkommene Kerne befindlich. Das Fleisch ist röthlich gelb und zart; der Saft süß und angenehm, aber nicht häufig. Sie reift Mitte bis Ende Septembers, wird aber nach einigen Tagen melbicht. — Der Baum muß aus mehr, als einer Vermischung des Blüthenstaubs, und zwar aus dem des Weißdorns (Crataegus), des Speyerlings oder Sperberbaums (Sorbus alpina) und des Mispelbaums (Mespilus), und auch wohl von der großen wilden Hagebutte (Rosa villosa Linn.) entstanden seyn. Der Wuchs dieses Birnbaums ist stark, wie des Speyerlings, die Haupt- und Nebenäste gehen in scharfen Winkeln in die Höhe und setzen sich in Gabeln an. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark. Auf der Sonnenseite sind sie braun, und haben weiße Puncte, auf der Schattenseite gelb. Die Krone bildet eine hohe Pyramide, die Rinde des Baums macht ihn mehr einem Apfel- als Birnbaum ähnlich, am meisten aber gleicht sie der des Speierlings. Die Blätter haben die Form der Mispelblätter, doch haben sie lange Stiele und ihre Farbe ist schwärzlich grün, und sind stark und grob gezahnt. Der Baum trägt seine Früchte büschelweis, und bey allen seinen Abweichungen setzen ihn seine Charactere zum Birnbaum. Seine Früchte sind auch wahre Birnen, bey aller Aehnlichkeit in Gestalt und Farbe mit den Azerolen. Sie haben ein reguläres Kernhaus mit fünf Fächern und darinnen zehn wahre Birnkerne. Auf Birnwildlinge gepfropft schlägt er sehr gut an und wächset freudig, aber das Messer kann er nicht vertragen.

Backofenbirne, s. Faustbirne.

Balsambirne, s. Königliche Muskatellerbirne.

Die Barbesbirne. — (Manger.) — Eine wirthschaftliche Winterbirne von perlförmiger Gestalt, an der Blume rund: sie ist $2\frac{1}{8}$ Zoll dick und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Blume steht in einer ganz flachen Aushöhlung, und der Stiel ist nur $\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Schale ist braungelblich, und auf der Sonnenseite etwas röthlich.

Die beste Baseler Sommerbirne, die Baseler Sommer-Muskatellerbirne. — (Manger. Handb. Beytr.) — Eine sehr frühe gute Muskatellerbirne, öfters in der Größe eines Gänseeyes, deren Form sie beynahe hat, nur sitzt die Blume auf einer ziemlichen Fläche in einer sehr geringen Einsenkung. Der Stiel ist stark und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang. Die Schale ist glatt, gelblich grün, meist ganz grün, ohne alle Röthe. Das Fleisch ist weich und fast zerfließend, mit hinreichendem Saft und einem sehr angenehmen Muskatellergeschmack. Sie reift auf dem Baum gleich mit Anfang des Augusts, auch wohl noch Ende Juli und hält sich nicht lange. Man darf sie auch am Baum nicht zur völligen Reife kommen lassen, bis sie abfällt, sonst verliert sie viel und wird mehlich. — Der Baum macht einen geraden schönen Wuchs und belaubt sich stark. Seine Sommertriebe sind lang, schwank und gerade, bräunlich grün und haben kleine röthliche zerstreute Puncte. Die Augen sind kurz, spitz, schwarzschuppig, und haben hohe Augenträger. Das Blatt ist groß, lang, schön grün, fein und scharf gezahnt, und hat einen langen Blattstiel.

Beau

Beau Present, s. Sparbirne.

Die Bellegardbirne, die Paradenbirne. La Bellegarde. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine sehr schöne, ansehnlich große vortrefliche Sommertafelfrucht und die zugleich für die Oeconomie unverbesserlich ist. Ihre Form ist lang, und hat das Ansehen eines abgestumpften Kegels. Eine vollkommene Frucht ist 3, oft 3¼ Zoll lang und stark, 2½ Zoll breit. Der Bauch sitzt hoch oben, und sie wölbt sich kurz und flach nach der Blume zu. Nach dem Stiel nimmt der Bauch nicht schnell, sondern nur etwas eingebogen kegelförmig ab, und endigt sich mit einer stumpfen Spitze. Die kleine Blume steht in einer geräumigen flachen, oder seichten Einsenkung, welche eben und ohne Falten ist. Der starke Stiel ist 1½ Zoll lang, steht oben auf der stumpfen Spitze, und ist mit seinen, oft auch etwas starken, Fleischbeulen umgeben. Die Schale ist anfänglich grünlich gelb, wird aber mit der Zeitigung schön goldgelb. Mehr als die Hälfte von der Frucht sind aber mit einem dunklen Blutroth verwaschen, das nach dem Stiel zu heller und streifenartig wird, und sich gewöhnlich an der Blume endigt. Wenig besonnte Früchte haben aber nur etwas streifenartiges Roth am Stiel, dabey ist noch die Schale überall mit überaus vielen, feinen gelblich grauen Puncten besetzt. Oefters findet man auch kleine Rostflecken, oder feine Rostanfluge. Das Fleisch ist mattweiß, körnigt, nicht sehr saftvoll, um das Kernhaus etwas steinigt, brüchig und halb schmelzend und von einem angenehmen, sehr süßen Muskatellergeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön, läßt aber gerne die Aeste hängen. Die Sommertriebe sind lang und schlank, treiben im ersten Jahr keine Fruchtspieße, sondern nur einfache Blätter, sind von Farbe erdfarbig, nur wenig röthlich, und mit vielen, aber düsteren Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, schön eyförmig, mit einer sehr kurzen Spitze, die oft ganz fehlt, schön hellgrün, stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind lang, kegelförmig, spitz, stehen wenig ab, und sitzen auf stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, öfters schon im Anfang desselben, und hält sich bey vier Wochen. — Vom ersten Rang.

Belle Fertile, s. Haberbirne.

Beus, eine Sorte französischer Birnen, die im August reifet, aber wenig geachtet werden. Sie heißt auch Buget oder Poire du Legat.

Bequesne, s. Schnabelbirne.

Bergamotten — heißen eine große Familie äpfelförmiger, plattgedruckter, allermeist sehr guter Birnen, die größtentheils ein etwas brüchiges, mildes, manche auch ein butterhaftes Fleisch und jene vorzüglich ihren eigenen Parfüm haben. Sie stammen ursprünglich aus Italien und Frankreich; eigentlich aber, wie viele andere Birnen, aus Asien. Man hat nun aber freylich viele Sorten Bergamotten zugezogen, theils durch die Gartenkunst, theils aus den Kernen, und viele wurden, (wie besonders bey Zink in seinen unnatürlichen Abbildungen,) in das Bergamottengeschlecht gezogen, die eigentlich nicht dazu gehören, nur ihrer Form wegen, ja manche, die weder nach Form, noch Geschmack, noch Vegetation des Baums dazu gehörten. — Die Herbstbergamott war unstreitig die erste bekannte dieser Birnenarten, und wenn die Pomologen nur schlechthin Bergamott sagen, so war immer, wie noch jetzo, die Herbstbergamott gemeynt. Sie werden übrigens in Sommer- Herbst- und Winterbergamotten eingetheilt. — Was die Benennung dieser Birnfamilie anbetrift, so will man den Namen Bergamott nicht von Pergamus, einer Stadt in Italien, sondern von den beyden türkischen Wörtern Beg, ein Fürst, und Armoud, eine Birne, herleiten, wie sie denn auch D. Unzer Begarmoud nennet, und sie nach Virgil, Martial und Juvenal Syrische Birnen heißen, welcher Meynung auch Henne beystimmet.

Was das Gewächs der wahren Bergamotten betrift, so scheinet ihre Vegetation mehr zu Zwergbäumen und Pyramiden geeignet zu seyn, als zu Hochstämmen, da sie nicht so stark zunehmen und groß werden, und unsern einheimischen Bäumen bey weitem nicht beykommen, auch vielen andern naturalisirten Birnbäumen nicht. Ihr bester Zug ist, wenn man Raum an den Wandungen genug hat, sie auf Bergamottwildlingen, (auf Wildlingen von Bergamottkernen,) als Spaliere zu erziehen. — Dem Frost sind sie auch mehr unterworfen, als andere Birnbäume, weil sie ein vorzüglich poröses Holz haben. Doch können sie immer einen ziemlichen Grad von Kälte aushalten.

Die Cadetbergamotte, die Sizilische Bergamotte. Bergamotte Cadette, Bergamotte Sicilienne, oder Bergamotte musquée de Sicile. — (Du Hamel. Quintinye. Manger. Handb.) — Diese Herbst- und Winterbergamott ist 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll dick. Die Blume stehet flach und der Stiel in einer kleinen Aushölung. Die Schale ist auf der Sonnenseite etwas schwachroth, auf der andern gelb, glatt, das Fleisch ist brüchig und etwas derber, als bey den meisten Bergamotten, doch gut und der Saft süßsäuerlich. Sie ist eßbar vom October bis in December. Sobald sie aber den Reifpunct nur ein wenig überschreitet, so wird sie melbig und schlecht. — Vom zweyten Rang der Bergamotten. — Der Baum treibt sehr lebhaft, macht kurze, dicke, gerade Sommerschosse, die gräulichgelb und mit großen Puncten besetzet sind. Die Augen sind dick, länglich, gerundet, spitz und abstehend, und haben dicke Augenträger. Die Blätter sind lang, außen

U          spitzig

spitzig und am Stiel abgerundet, und stehen etwas unterwärts, und die meisten sind rinnenförmig, der Rand ist ungezahnt.

Die Crasann-Bergamotte, platte Butterbirn. La Bergamotte Crasanne, Beurré plat. (Quintinye. Du Hamel. Schabol. Knoop. Zink. Pom. Aust. Pom. Franc. Handb. T. O. G. Henne. Hirschfeld. Diel.) — Eine so allgemein bekannte, als köstliche Herbstfrucht für die Tafel; die dabey noch das große Verdienst hat, daß ihr Baum jährliche und reichliche Aernten liefert. Ihre wahre Form ist abgestumpft, kreiselförmig. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach der Blume hin, um den sie sich platt abrundet. Nach dem Stiel hin nimmt sie stark ab, und endigt sich in eine breite abgestumpfte Spitze. Ihre Rundung ist dabey sehr ungleich, ganz rund nie, am meisten etwas breit und länglich verschoben. Eine schöne vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll breit, und auf der höchsten Seite auch eben so hoch. Manche Früchte sind um etwas niedriger, als breit. Die kleine Blume steht meistens in einer seichten Einsenkung und hat einige flache beulenartige Erhabenheiten. Der Stiel ist 2 bis 2½ Zoll lang, Anfangs etwas fleischig und sitzt meistens oben auf der stumpfen Fläche, die stets etwas uneben ist. Die Schale ist mit der Zeitigung unansehnlich gelblich, dabey ist aber die ganze Frucht mit vielen grauen Puncten und feinen Rostanflügen von röthlich grauer Farbe besetzt, zuweilen schillert der Rost auf der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch ist weiß, butterhaft schmelzend, sehr voll Saft, und von einem ungemein angenehmen, durch die feinste Muskatellersäure sehr erquickenden Geschmack. — Der Baum ist durch sein grünes, schönes, fast flach liegendes, leicht zitterndes Laub sehr kenntlich. Die Sommertriebe sind lang, nicht stark, mit einem silbergrauen Häutchen bedeckt, auf der Schattenseite gelb und röthlich, auch auf der Sonnenseite etwas röthlich schillernd, und mit ziemlich vielen weißgrauen Puncten besetzt. — Der Baum macht viel Holz, und belaubt sich sehr schön. Das Blatt ist mittelmäßig groß, fast etwas herzförmig, mit einer schönen Spitze, und 3 Zoll lang, 2 bis 2½ Zoll breit, hellgrün, seicht stumpfspitz gezahnt. Das Auge ist stark, rundbauchicht, braun und weißgrau geschuppt, steht stark vom Zweig ab, und sitzt auf einem breiten, flachen Augenträger. Die Frucht zeitigt im October, oder oft erst im November, welkt endlich nur etwas und wird nie teig, sie dauert oft bis in December.

Die panaschirte Crasann-Bergamott. Bergamotte Crasanne panachée, Crasanne à feuilles panachées. — (Du Hamel. Handb. Beytr.) — Daß das Gewächs, welches Du Hamel von dieser Birne beschreibt, eine Crasanne, wie die vorige trage, ist sehr zu bezweiflen, und eben so sehr, ob der sonst verdiente Du Hamel eine solche Frucht davon (wenigstens von dem Bäumchen mit weiß eingefaßten Blättern) je gesehen habe, so wenig, als der Verf. der Pomon. Austr. welcher sie dem Kupfer des Du Hamel getreulich nachgemalet hat, aber in den Gärten zu Wien und Schönbrunn nicht zu finden ist. — Du Hamel sagt; „die Triebe sind sehr „dünne und länglich. Die Augen klein, rund „spitz und abstehend. Die Blätter sehr klein, „länglich und weiß eingefaßt. Sie falten sich „auf verschiedene Art und sind sehr fein, spitz „und seichte gezahnt. Die Blattstiele dünne „und ⅓ bis ½ Zoll lang. Die Frucht ist in nichts „von der vorigen unterschieden." — Allein man hat sich nicht nur ehedem in der Carthause zu Paris zwanzig Jahr lang viele Mühe damit gegeben, und keine Frucht davon erzielen können; und sie deswegen aufgegeben, sondern auch der Verf. plaget sich schon mehrere Jahre mit diesem Baum, oder vielmehr Staude, die er aus England erhalten, ohne zum Ziel kommen zu können, noch eine Frucht zu erhalten, ohngeachtet er sie auf den so bald Früchte treibenden Johannis- oder Paradiesstamm veredelt, und in guten Boden gesetzet hat. Sie nimmt auch keine andere Pfropfung an, als auf dem Johannisapfel, und gehet weder auf der Quitte, noch auf dem Birnwildling an. — Die Beschreibung des Du Hamel von dem Bäumchen ist richtig, was seine Triebe, Augen, Blätter rc. betrift. Er sagt: „die Blätter seyn „weiß eingefaßt." Das sind sie von Johannis bis in Herbst; aber vom Frühjahr an bis gegen Johannis zum zweyten Trieb, sind sie schwefelgelb eingefaßt. Das Bäumchen wächst stets kümmerlich, hat scharfe Dorne, und scheinet wohl eher, kleine wilde Holzbirnen tragen zu mögen, als Crasann-Bergamotten. Doch mag Zeit und Geduld mehrern Aufschluß geben.

Sommer-Crasann, s. Rothe Bergamott.

Die englische Bergamotte. Bergamotte d'Angleterre, Grand-Bretagne des Knoop. — (Knoop. Manger. Handb.) — Eine große, dicke, beulichte Birne, von Gestalt der holländischen Bergamotte, mit einer kleinen, sehr tief sitzenden Blume und eingesenktem in Beulen stehenden, kurzen starken Stiel, grüner, dichter Schale, die voll großer grauer Puncte ist, besonders um die Blume. Das Fleisch ist unter der Schale grünlich, sehr schmelzend und treflich wie eine Butterbirne; reif im September. — Vom ersten Rang.

Die französische Bergamott. French Bergamot — (Manger.) — Dieses ist eine Herbstbergamott, klein und von geringer Güte. Ihre Schale ist gelblich, an der Sonnenseite roth, von zartem Fleisch, vielem und süßem Saft und lieblichem Geschmack. Sie reift im October und November.

Die Goldbergamott, vergüldete Herbstberga-

bergamotte. Bergamotte d'orée d'Automne. — (Knoop. Handb.) — Sie hat die gewöhnliche Größe, die Blume und der Stiel sind eingesenkt, die Schale rau, braungelblich und grau, bisweilen bekommt sie auch schwarze Flecken. Bey der Zeitigung scheint das Goldgelbe durch und zwischen der rauen Schale hervor. Ihr Fleisch ist mild, brüchig und ziemlich muskirt; der zwar nicht häufige Saft zuckersüß; reift Ende Septembers. — Sie ist nicht haltbar; zur rechten Zeit genossen ist sie sehr gut, wenn sie aber passirt ist, wird sie bald mehlig. — Der Baum macht schön Holz; die Sommertriebe sind wolligt. Er ist nicht frühe tragbar, aber bringt es hernach doppelt ein.

Herbstbergamotte. Bergamotte d'automne. — (Henne. Handb.) — Sie hat im Durchmesser $2\frac{1}{2}$ Zoll und ist eben so hoch, wie eine platte Kugel. Die Blume sitzt in einer kleinen Vertiefung. Der ziemlich dicke Stiel, so nicht viel über $\frac{3}{4}$ Zoll lang ist, sitzt in einer kleinen Vertiefung. Die Schale ist rau, von Farbe grün, mit grauen Puncten gleichsam besäet, wird in der Reife gelb und auf der Sonnenseite roth. Das Fleisch ist butterhaft und schmelzend, hat aber der Baum einen schlechten Boden, so finden sich öfters Steinchen um das Kernhaus. Der Saft ist lieblich, zuckersüß, von gewürzhaftem, weinsäuerlichen und sehr erfrischenden Geschmack. — Die Sommertriebe sind kurz und dick, von hellgrauer mit Grün vermischter Farbe mit sehr kleinen Puncten bestreuet. Die Augen sind dicke, rund, lang, sehr spitz und vom Zweige abstehend. Die Augenträger sind fast ganz platt und eben. Das Blatt ist lang 3 Zoll und $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, von Farbe weißgrün. Auf dem Rande ist es sehr fein gezahnt. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang. Die Blüthe hat 1 Zoll im Durchmesser. Reift im October, November und oft noch später. Sie muß aber schon im September vom Baum genommen werden, wo sie anders nicht bald teig werden soll.

Die Herbstbergamotte, die Bergamott des Quintinye, (zum Unterschied mehrerer Herbstbergamotten) La Bergamotte d'Automne. — (Quintinye, Du Hamel. Knoop. Hirschfeld. Henne. Pom. Franc. Handb. Diel.) — Eine ansehnlich große, der allerältesten und köstlichsten Tafelbirnen. Ihre Form ist etwas veränderlich; denn sie ist bald ziemlich platt gedrückt, bald wieder ziemlich stumpfspitz nach dem Stiel hin. Ihre größte Breite ist stark oben nach der Blume hin, um welche sich die Frucht schnell und platt abrundet; nach dem Stiel nimmt sie aber, ohne alle Einbiegung, mit einer flach erhobenen Zirkellinie etwas ab, und endigt sich stark abgestumpft, oder sie endigt sich mit einer merklichen Spitze. Die gewöhnliche Breite ist stark $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll und die Höhe $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll, wenn sich die Frucht mit einer Spitze endigt. Die kleine Blume ist offen, und steht bald in einer weiten, oder in einer kleinen, engen, seichten Einsenkung, die mehrentheils mit einigen kleinen Erhabenheiten umgeben ist. Selten ist die Frucht auch ganz rund, sondern durch breite flache Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas ungleich. Der starke etwas fleischige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll, selten 1 Zoll lang, und steht, wenn die Früchte platt sind, in einer kleinen, schönen Höhle, bey etwas spitzen Früchten aber gerade oben auf, und ist mit einigen Falten umgeben. Die Schale ist mit der Zeitigung hellgelblich, selten etwas von Roth, und nur wenn sie auf Quitten veredelt ist. Die Puncte sind häufig, fein und theils grau, theils etwas grün, und hat hin und wieder feine Rostfiguren. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, butterhaft schmelzend, saftvoll, und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack, der etwas angenehm erfrischendes hat. Das Kernhaus hat platte Kammern und vollkommene lange, sehr zugespitzte und caffeebraune Kerne. — Der Baum wächst in der Jugend lebhaft. Die Sommertriebe sind stark und kurz, gelblich grün, und mit vielen feinen erdfahlen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß oval, schön grün und sehr seicht gezahnt. Die Augen sind conisch und stehen stark ab. Die Frucht zeitigt im halben October, oder schon Anfangs November, und hält sich in kühlen Obstgewölben oft drey Monate, indem die Früchte nicht auf einmal zeitigen. — Vom allerersten Rang.

Die große Herbstbergamott des Zink. Bergamotte grande d'Automne. — (Zink.) — Sie ist $2\frac{1}{2}$ Zoll dick und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Blume ist klein und stehet flach, der Stiel hat $1\frac{1}{4}$ Zoll und ist ziemlich dick. Die Schale ist grünlich gelb und stark mit grünbräunlichen Puncten besetzt, auf der rothen Sonnenseite aber mit hellröthlichen Puncten. Ihr Fleisch ist hart und feste, von Geschmack bergamottartig. Sie reift Ende September und dauret nur vierzehn Tage.

Die holländische Bergamott. Bergamotto de Holland, Amosello, Bergamotte d'Alençon. — (Du Hamel. Zink. Manger. Handb.) — Diese ist sehr groß, oft höckerig gewachsen, 3 Zoll dick und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Blume und der lange dicke Stiel sind eingesenkt. Die Schale ist bey der Lagerreife schön gelb, und nimmt alsdann eine sanfte schöne Röthe an. Das Fleisch ist halbbrüchig, selten steinig. Sie hat einen häufigen, angenehmen, erhabenen Saft. Diese vortrefliche Birne hält sich bis in Junius. — Zum ersten Rang. — Der Baum treibt ziemlich gut auf Wildling und Quitten. Seine Sommerschosse sind lang, stark, an den Augen etwas eingebogen, braunröthlich, mit vielen röthlichen Puncten besetzt. Die Augen sind rund, spitzig, abstehend; die Blätter schmal, lang, spitz, etwas unter sich gebogen und ungezahnt.

Osterbergamott, s. Winterbergamott.

**Die teutsche Nationalbergamott.** — (Handb. Beytr.) — Diese vortrefliche Sommerbergamott wurde vor vielen Jahren in dem Herzogthum Berg aus einem Kern erzogen. Sie ist eine schöne große Frucht und wird bis 23 Loth schwer. Die kleine Blume stehet in einer großen und flachen Vertiefung. Der ziemlich lange Stiel ist an einigen Früchten eingesenkt und an andern nicht. Einige sind auch am Stiel platt, andere spitz. Die Schale ist ganz glatt, stark punctirt, und bey der Zeitigung gelb, da alsdenn die Puncte grün werden, zuweilen zeigen sich auch an der Schale hellbraune Rostflecken. Das Fleisch ist recht schmelzend, ohne mindesten Saud. Der Saft ist ziemlich häufig und von recht gutem Geschmack, und fehlt nichts, als der Bergamottengeschmack, er gleicht aber jenem der Beurré blanc. Das Kernhaus ist sehr klein, und wird selten ein vollkommener Kern darin angetroffen, in einigen ist gar keiner. Die Frucht reift Mitte September. — Der Baum macht starkes Holz, seine Blätter werfen sich wellenförmig, er trägt gerne und büschelweiß. — Vom ersten Rang.

**Die rothe Bergamotte.** Bergamotte rouge. — (Du Hamel, der sie auch Crasanne d'été nennt. Pom. Franc. Pom. Austr. Diel. Handb. Beytr.) — Eine kleine und sehr vortrefliche, butterhafte frühe Herbstfrucht, sowohl fur die Tafel, als fur die Oeconomie, von plattgedruckter Form; nach dem Stiel verjüngt sie sich etwas, und manche Stücke sind fast etwas stumpf zugespitzt, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Blume ist halb geschlossen, und sitzt in einer geräumigen bald flachen, bald ansehnlich tiefen Einsenkung, welche meistens eben ist. Der kurze, etwas dicke Stiel sitzt in einer schönen, oft wirklich tiefen Höhle, die mit einigen sehr deutlichen, oder nur feinen, flachen Beulen umgeben ist, welche aber auch manchmal kaum bemerkbar sind. Die rau anzufühlende Schale ist gelblich grün, auf der Sonnenseite mit einem bräunlichen Roth verwaschen, jedoch daß die gelbliche Grundfarbe fleckenweise durchscheint. Die ganze Schale ist mit einem fast zimmetfarbigen Rost angesprengt und hat dabey eine Menge starke, graue Puncte. Das Fleisch ist weiß, körnigt, nicht übrig saftreich, weich, butterhaft schmelzend, und von einem angenehmen, der grauen Butterbirne ziemlich ähnlichen Geschmack. — Der Baum wächst ungemein lebhaft, wird groß und dauerhaft. Seine Aeste gehen schön und fast pyramidenformig in die Luft, treibt viel feines Holz, und belaubt sich sehr stark, fällt aber dabey doch nicht schön ins Auge, da das Laub etwas Trubes hat. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark, gelblich von Farbe, nach oben wolligt, und mit nicht sehr häufigen, etwas unansehnlichen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, eyformig, hellgrun, und gar nicht gezahnt. Die Augen sind kurz, conisch, stehen ab, und sitzen auf flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt Anfangs October, oft auch schon Ende September, muß aber im halben September abgethan werden, und dann hält sie sich drey Wochen. — Vom ersten Rang.

**Sommerbergamotte.** Bergamotte d'été, Bergamotte hatif. — (Henne. Handb.) — Eine ansehnliche Frucht, 3 Zoll hoch, und im Durchschnitt fast $2\frac{3}{8}$ Zoll breit. Die Blume sitzt in einer ziemlichen Vertiefung und mit einigen Höckern umgeben. Der Stiel ist dick, grün, $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer kleinen Vertiefung. Die Schale ist rau anzufuhlen und von grüner Farbe, mit grauen und gelben Puncten. Bisweilen ist sie auf der Sonnenseite sanft roth. Das Fleisch ist halb butterhaft und halb brüchig. Läßt man diese Frucht lange am Baum, so wird sie teig. Der Saft hat zwar keinen erhabenen Geschmack, aber doch eine feine angenehme Säure. — Die Sommertriebe sind dunne und von mittelmäßiger Länge, und von aschgrauer Farbe mit Roth vermischt und bey jedem Auge etwas gebogen, wie mit Mehl bestreut und nur wenig getupfelt. Die Augen sind dick, kurz, platt und nicht gar spitz. Die Augenträger sind dick und zimmetfarbig. Das Blatt ist rund, fast herzformig, am Ende rund und gegen den Stiel spitzig; auf dem Rande ist es gegen die Spitze gezahnt. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und die Länge des Blatts ist 3 Zoll und die Breite $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die Bluthe ist groß. Sie reift Anfangs Septembers.

**Die graue Sommerbergamott, die wilde Honigbirne.** Bergamotte grise d'Eté. — (Zink.) — Eine plattgedruckte ganz gute Sommer- und Herbstbergamotte, 2 Zoll dick und eben so hoch. Die Blume ist klein und steht in einer sehr flachen Einsenkung. Der kurze Stiel ist mittelmäßig dick, die Schale ist rau, grungelblich und braunroth auf der Sonnenseite mit roth punctirt. Das Fleisch ist murbe, etwas steinigt, hat vielen Saft und ist weit besser zum Essen, als die sogenannte Honigbirne; sie reift in der Mitte September, und dauret drey bis vier Wochen; ist aber am besten frisch zu essen.

**Die lange Sommerbergamotte.** La Bergamotte d'été longue. — (Zink. T. O. G.) — Eine ansehnlich große Frucht, $2\frac{3}{8}$ Zoll lang und 2 Zoll dick und etwas stumpfspitzig. Die Farbe ist gelbgrunlich, mit vielen bräunlichen Puncten uberstreuet, wo der Stiel ansetzt, ist die Birn an ihrer stumpfen Spitze immer etwas bräunlich. Die Blume sitzt in einer geräumigen Einsenkung. Der Stiel hat beynahe die Länge der Birn und ist stark und knospigt. Das Kernhaus ist ziemlich rund, die Schale etwas dick und grob, das Fleisch schmelzend und voll Saft und ist sehr fruchtbar. — Der Baum wird groß und stark, die Aeste wachsen sehr krumm. Die Sommertriebe sind dünne und spitzig, und von mittel-

mittelmäßiger Länge. Die Krone ist nicht hoch, sondern ganz stumpf abgerundet. Das Blatt ist oval und dunkelgrün von Farbe, ganz fein gezahnt. Die Frucht zeitigt Mitte August und hält sich nicht lange.

Die runde Sommerbergamotte. La Bergamotte d'été. — (Manger. Knoop. Du Hamel; Milan de Beuviere. Handb. T. O. G.) — Eine schöne vortrefliche Frucht, von runder Form, 2 Zoll hoch, 2¼ Zoll breit, der Stiel ist kurz und hat kaum einen Zoll. Auf der Sonnenseite ist sie dunkelroth, auf der Schattenseite gelb, aber dieses Gelbe verliert sich öfters ins Grüne. Im Rothen findet man graue Puncte und im Gelben sind die Puncte grün. Die Blume sitzt in einer weiten tiefen Einsenkung. Die Schale ist sehr dünne. Das Kernhaus ist etwas spitzig. Das Fleisch ist körnig, milde, und ist voll eines süß säuerlichen Saftes, und in Ansehung ihres Geschmacks eine der besten Birnen. Um das Kernhaus herum befinden sich einige Steine. — Der Baum wird nicht sonderlich stark, seine Aeste sind sehr zertheilt, die Sommertriebe sind ziemlich stark und lang. Die Krone wird hoch und wächset pyramidenförmig. Das Blatt ist klein, eyrund und zeichnet sich gegen die Birn sonderbar aus und ist hellgrün von Farbe. Die Frucht zeitigt Ende August und hält sich drey Wochen. Der Baum ist sehr fru tbar.

Die Strasburger Sommerbergamotte. Bergamotte d'été de Strasbourg. — (Zink. T. O. G. Handb. Beytr.) — Sie ist von mittelmäßiger Größe, 2¼ Zoll lang, 2 Zoll 4 Linien breit. In der Mitte ist sie am dicksten, und rundet sich gemach gegen die Blume zu, bis auf eine kleine Fläche, die die Blume mit ihrem Stern bedeckt. Gegen den anderthalb Zoll langen Stiel macht sie eine kurze, aber scharfe Spitze. Die Farbe der Birn ist grüngelb, wird aber, einige Tage vom Baum abgenommen, weißgelb und mit einigen grauen Puncten besäet, die auf manchen Birnen sich stark auszeichnen. Die Schale ist dünn, das Kernhaus ziemlich rund, die Kammern enge. Sie hat ein weiches Fleisch, das voll Saft ist, der einen süß säuerlichen sehr erquickenden Geschmack hat. — Der Baum wird mittelmäßig stark, die Haupt- und Nebenäste setzen sich gerne quirlicht an. Die Sommertriebe sind dunn und mittelmäßig lang, und man findet hie und da Stacheln an den Zweigen, daher sie der gemeine Mann, wo sie gepflanzet wird, nur die Stechbirne nennet. Die Krone ist gröstentheils wie eine Halbkugel und dick belaubt. Das Blatt ist fein gezahnt, von Farbe gelbgrün. Der Baum ist besonders fruchtbar und die Frucht reift Ende August und hält sich vier Wochen.

Sizilische Bergamott, s. Cadetbergamott.

Die Schweizerbergamott. La Bergamotte Suisse. — (Merlet. Quintinye. Du Hamel. Zink. Hirschfeld. Pom. Franc. Handb. Diel.) — Eine schon lange bekannte, mittelmäßig große und dem Auge eben so schmeichelhafte, als für den rohen Genuß köstliche Herbst-Tafelfrucht, plattrund und merklich breiter, als hoch, indem sie etwas stumpf nach dem Stiel hinläuft, 2¼ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Die Blume sitzt bey regelmäßigen Fruchten in einer unbedeutenden Einsenkung. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt in einer flachen Höhle. Die Schale ist mit der Zeitigung gelblich grün, mit vielen bald schmalen, bald breiten bandartigen blaßgelben Streifen bezeichnet, die nichts von Roth haben, nur auf der Sonnenseite ins Goldgelbe spielend. Dabey ist die Schale noch mit vielen, schon vertheilten, feinen, grauen Puncten besetzt. Das Fleisch ist weiß, fein körnicht, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend im Munde und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und zeichnet sich durch seinen pyramidenförmigen schönen Wuchs aus. Die Aeste stehen sehr wenig ab und gehen gerade in die Luft. Die veredelten jungen Bäume machen den prächtigsten Stamm, der schnur strak, wie eine Wachskerze aufwächst. Die Sommertriebe sind stark und ziemlich lang, schön gelblich, olivengrün, auf der Sonnenseite goldfarb, im Schatten aber blaßgelb gestreift, mit feiner Wolle besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, oval, und endigt sich bald mit einer ganz stumpfen, oder etwas langen Spitze. Das Auge ist schön, graulich braun, steht stark ab, und die Augenträger sind breit und platt. Der Baum trägt auch auf Wildling sehr gut. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich in kühlen Gewölben bis in den December. — Vom allerersten Rang.

Die Bergamotte von Soulers. Bergamotte de Soulers, auch Bonne de Soulers. — (Du Hamel. Knoop. Pom. Fr. Handb. T. O. G.) — Diese Birn ist von mittelmäßiger Größe, doch übersteigt sie auch bisweilen ihr gewöhnliches Maas und Form, wenn der Baum jung ist und einen guten Boden hat. Ihre gröste Breite fällt in die obere Hälfte ihrer Länge nach dem Stiele zu, von da sie sich platt, aber etwas ungleich zu rundet. Die Blume befindet sich in einer kleinen oft flachen Vertiefung, wenn aber die Birne groß wird, so senkt sie sich auch tiefer ein; sie ist groß, offen, geräumlich, aber nicht sehr tief. Gegen den Stiel verjüngt sie sich, und nimmt etwas ab, und endiget sich etwas stumpf zugespitzt. Der Stiel steht aus, als wenn er in die Birn gesteckt worden wäre, und hat eine kleine Vertiefung um sich, ist dick, kurz und holzig. Die Grundfarbe ist grün, wird aber in ihrer Zeitigung gelb, und hat bisweilen an der Sonnenseite ein leicht verwaschenes Roth. Sie ist mit vielen Puncten wie übersäet, die noch gruner sind, als die Grundfarbe, aber oftmals auf dem Lager fast ganz verschwinden, oder nicht mehr so sichtbar sind, weil sie blasser werden.

Sie mißt in ihrer Breite 2 Zoll und 5 Linien und in der Höhe 2 Zoll 2 Linien. Die Schale ist stark. Das Kernhaus ist schmal, länglich, oben und unten spitzig, und überaus stark mit großen und kleinen Steinen besetzt. Die Kernkammern sind enge und verschlossen, und werden beynahe ganz mit Kernen angefüllt. Das Fleisch ist an Farbe etwas gelblich, zart, butterhaft, voller Saft, von einem erhabenen, süßen und gewürzhaften Geschmack. Ihre Zeitigung ist im December. Sie ist aber auch schon im November zu essen. — Der Baum trägt alle Jahr und wird groß, Haupt- und Nebenäste gehen in nicht scharfen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Die Zweige sind mittelmäßig lang und steif, das Tragholz wechselt ziemlich ordentlich, und steht enge beysammen. Die Sommertriebe sind kurz und ziemlich stark, gelbbraun, mit weißgrauen Puncten. Die Krone gehet weit auseinander und ist nicht stark mit Aesten besetzt und daher sehr durchsichtig. Das Blatt ist klein und eyförmig und mehr geründelt, als gezahnt.

Die unvergleichliche Bergamotte. Pergamotte non pareil. — (Handb.) — Sie ist groß und ansehnlich; Blume und Stiel eingesenkt; die Schale grün; das Fleisch schmelzend; der Saft häufig und erhaben; der Geschmack unvergleichlich; reift im October, und hält sich bis in November, und oft bis Ende Decembers. Wenn das Grüne ins Weißliche fällt, und die Frucht feucht anzufühlen ist, so ist ihre Eßbarkeit da. — Der Baum hat den Fehler, wie fast alle Bergamotten, daß der Krebs ihm leicht zusetzet, der vorzüglich durch strengen Frost bey ihrem weichen und porösen Holz verursachet wird. Sonst hat die Birn ihres Gleichen nicht.

Winterbergamotte oder Osterbergamotte. Bergamotte d'hyver, Bergam. ronde d'hyver, Bergamotte de Paque, Berg. tardive. (nicht die Bugi.) Bergamotte de Careme, La Grilliere. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Zink. Miller. Henne. Handb.) — Sie ist eine ziemlich große Frucht, indem sie 3 Zoll im Durchmesser hat und wohl eben so hoch ist. Ihre Gestalt ist bergamottenartig rund, am dicksten an der Blume, und diese ist in einer ziemlichen tiefen Einsenkung. Bey dem Stiel nimmt sie etwas ab, und dieser ist ziemlich dick, 1½ Zoll lang und sitzt in einer kleinen Vertiefung. Die Schale ist grün und mit grauen Puncten bestreuet, bey der Reife aber wird sie gelb und auf der Sonnenseite ist sie roth angelaufen. Ihr Fleisch ist weiß, halb butterhaft und halb brüchig, ohne Steine. Der Saft ist überflüssig vorhanden und hat einen delikaten Geschmack, der angenehm süßsäuerlich ist. — Der Baum macht ziemlich starke, aber kurze Sommertriebe und diese sind graugrün getüpfelt. Die Augen sind dick; die Augenträger glatt und breit. Das Blatt ist 3½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, beym Stiele länglich, am andern Ende fast spitz, von Farbe grün und auf dem Rande sehr fein gezahnt. Der Blattstiel ist 2½ Zoll lang. Sie reift im Jänner und Hornung.

Die Bernhardsbirne. La Bernardiere. — (Manger.) — Eine ziemlich große, platt gedrückte wirthschaftliche Sommerbirne, gegen den Stiel spitzig, welcher gleichsam hohl im Fleisch sitzt; die Schale ist grüngelblich, und etwas schmutzig roth, anbey höckrig. Ihr herbes und hartes Fleisch dient sehr gut zu Compots; reift im Monat August.

P. de Berny, s. Parfümirte Sommerbirn.

Die Bernsteinbirne. Auch Rousseline genannt. — (Manger.) — Eine Herbst-Kochbirne, von perlförmiger Gestalt, mit einem kurzen starken und fleischigen Stiel; rauer hellgelber Schale; süßem guten Fleisch. Sie reift im October, und taugt sehr gut zum Welken oder Trocknen.

Bestebirn, s. Eyerbirn.

Blanquet, die Weißliche, Weißbirne. — Ist eine Birnart, die durch ihre weißliche gelbe Farbe vor andern sich auszeichnet; und führen mehrere Birnsorten diesen Namen. Quintinye gedenket der Gros Blanquet, der Blanquet à longue queue, der petit Blanquet, und der Blanquet musqué. Noch giebt es eine Blanquet ronde, und mehrere andere.

Die große Blanquet. Gros Blanquet. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Manger.) — Diese ist sehr von derjenigen unterschieden, welche man schlechthin Blanquet oder Petit-Blanquet benennt. Sie kömmt auch um 14 Tage früher, ist viel größer und weniger wohlgestaltet, als die Petit-Blanquet. Sie färbt sich auch auf Buschbäumen ein wenig, und hat einen nur kurzen Stiel nach Verhältniß der Größe der Frucht. An sich ist der Stiel sehr stark, aber auf dem Hochstamm nicht so sehr und sitzt ein wenig im Fleische. Ihr Holz, welches schwach ist, und ihr Blatt kommen dem Holz und Blatt der Cuisse Madame seh nahe; da hingegen das Holz der Petit-Blanquet gemeiniglich sehr stark und kurz ist. Sie hat auch eine kürzere mehr gedrückte Gestalt, als die folgende Blanquet à longue queuë. Der gewölbte Kopf, der oben bey der Blume eingedrückt ist, nimmt gegen den Stiel jähling ab, doch so, daß sie auch hier ein breites Ende hat, und ist an der Sonnenseite stark gefärbt. Ihr Fleisch ist mürbe, halb brüchig; der süße angenehme Saft sehr häufig; ohne Stein, und eine sehr gute Frucht, die von vielen der Cuisse Madame gleich geachtet, aber von nicht langer Dauer ist. Mit unter giebt es sehr große Stücke. Sie reift zu Anfang August. — Der Baum ist sehr tragbar.

Die große Blanquet mit langem Stiel. Le Gros-Blanquet à longue queuë. — (Zink. Manger

Manger giebt als gleichbedeutende Namen an: Musette d'Anjou, de Florence, Musette grosse. Handb. T. O. G.) — Dieß ist eine vortrefliche Herbst- und Winterbirn, und gehört zu denen von mittlerer Größe. Sie verdient ihren Namen wohl von ihrer Gestalt, denn der spitzige Ausgang der Birn verlieret sich mit dem Stiel in eins, so daß er scheint, er sey nur eine Verlängerung der Birn. Sie ist etwas bauchig, rundet sich aber bald ganz platt zu daß sie auch bisweilen auf der Blume stehen bleibt, wenn man sie umgekehrt hinsetzt; sie wächst aber meistentheils etwas schief. Die Blume ist geräumlich und offen, und nur seicht eingesenkt. Gegen den Stiel fällt die Frucht nach und nach spitzig ab. Diese Birn mißt in die Länge 3½ Zoll und in die Breite 2½ Zoll. Die Grundfarbe ist weißgrün, welche sich im Liegen ins Hellgelbe verwandelt und auf der Sonnenseite wird sie fein roth, welches sich in zarten Streifen herabwärts zieht. Die Schale ist etwas dicke. Das Kernhaus ist unten rund und oben spitzig umgekehrt, wie die Gestalt der Birn, und zeichnet sich besonders durch viele kleine Steinchen aus, die es umgeben. Das Fleisch ist, wenn die Birn ihre rechte Zeitigung erhalten hat, schmelzend, und von einem feignartig süßen Geschmack. Sie wird zu Ende des Septembers reif, und hält sich bis in December. Wenn sie teig wird, verwandelt sich ihr Fleisch in lauter Saft, und ist denn in der Haushaltung noch gut zu benutzen. — Der Baum wird nicht stark, seine Aeste geben in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang und dünne. Die Krone bildet eine ziemliche Halbkugel und ist stark belaubt. Das Blatt ist gelbgrün, länglich, gegen den Stiel ganz rund, dehnt sich aber gegen den Ausgang zu einer feinen Spitze.

Die Sommerblanquet mit langem Stiel, die langstielige Zuckerbirn, die weiße Zuckerbirn. Sucrin blanc Alcaume, Sucrée blanche d'Eté, Langsteligte Suiker-Peer, Blanke Suikerey. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Zink. Aberer.) — Sie ist von gleicher Form, aber nur 1½ Zoll dick und 1½ Zoll lang. Die Blume ist groß und stehet in keiner sonderlichen Vertiefung; der Stiel 1½ Zoll lang, fleischig und ein wenig gekrümmt. Die Schale ist glatt, gelblich weiß und auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Das Fleisch ist weiß, halb brüchig und zart, hat häufigen zuckersüßen Saft und einen sehr angenehmen Geschmack und Parfum. Sie reift im August, und passirt bald wie die allermeisten zumal saftige Sommerbirnen.

Die große runde Blanquet. Gros Blanquet rond. — (Du Hamel. Miller. Manger. — Diese sehr frühe Sommerbirne hat eine kreiselförmige Gestalt, mit rundem Kopf, (als wovon sie bloß den Namen hat, um sie von den andern füglicher zu unterscheiden.) Sie ist 1½ Zoll dick und 1½ Zoll hoch. Ihre Blume ist ziemlich groß und stehet sehr wenig vertieft; der Stiel ist dick und nicht ganz ½ Zoll lang. Die Schale ist weißgelblich, an der Sonnenseite etwas roth angelaufen; das Fleisch parfümirt, und angenehmer, als bey der Gros Blanquet. Sie reift gegen Ende July. — Der Baum macht schwache Triebe, die den von der Cuisse Madame ähnlich sind.

Die kleine Blanquet, die perlenförmige Birne, die Jacobsbirne. Petit Blanquet, Poire à la Perle, St Jacobs-Peer. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Manger. Pom. Austr. Handb.) — Eine kleine Birne, die gegen die Blume abgerundet ist und gegen den Stiel sehr niedlich und kurz spitz zuläuft. Der Stiel ist kurz; die Schale weißlich gelb, glatt; das Fleisch weiß, halb brüchig und ziemlich fein; von einem angenehmen und etwas muskirten Geschmack; reif Anfang Augusts, sie dauert zwey bis drey Wochen. — Der Baum wächst lebhaft und ist fruchtbar auf Wildling und auf Quitten. Die Sommertriebe sind groß, gerade, glatt und hellgrau; die Augen sehr dick, so wie auch ihre Träger. Das Blatt ist nicht groß, zurück gebogen und sehr wenig gezahnt.

Die kurzstielige Blanquet, die kurzstielige Muskateilerbirne. Muscat à courte queue, Blanquet à courte queue. Knoop nennt sie die kurzstielige Zuckerbirne, Kortsteligo Suiker-Peer. — (Knoop. Handb.) — Eine mittelmäßig große Birne, von runder Form, aber am Stiel, der ganz kurz und dick ist, mit einer kurzen Spitze; 1½ Zoll dick und 2½ Zoll hoch. Die Blume ist ziemlich groß und stehet in einer etwas tiefen Einsenkung. Der sehr kurze Stiel ist bisweilen mit Höckern umgeben. Die Schale ist glatt, bey der Reife gelb, fein allenthalben punctirt mit gelblichen Puncten, selten an der Sonnenseite blaßroth. Das Fleisch ist milde, der Saft süß und angenehm und hat einen vortreflichen aromatischen Parfüm. Die Kerne sind hellbraun. Reift Mitte Septembers und hält sich als Sommerbirne ziemlich. — Der Baum macht ein gutes Gewächs, und hat ganz gelbliches Holz.

Die muskirte Blanquet. Blanquet musqué. Auch mit dem Zusatz à longue queue, mit dem langen Stiel. — (Quintinye. Tournefort. Manger. Handb.) — Sie ist eher unter die kleinen, als großen Birnen zu rechnen und ist an Größe und Gestalt der Muscat Robert ähnlich. Der Stiel stehet, so wie die Blume, auf eine Seite. Sie hat ein etwas sprödes Fleisch, süßen Saft und wird sehr hochgeschätzt. — Der Baum ist sehr tragbar, macht grob, kurz Holz, runde, fein gezahnte dunkelgrüne Blätter, und taugt auf Quitten und Wildling, doch wegen seines Wuchses am besten zu Hochstamm. Sie reift zu Anfang August und wird acht bis zehn Tage später reif, als die Gros Blanquet.

Noch giebt es eine

Runde

Runde Blanquet. Blanquet ronde. — Quintinye. Müller. — Es ist eine kleine, runde, gelb und röthliche Birn, mit einem kurzen Stiel. Sie gehört zu den Früchten, die im Julius reif werden. Sie hat eine angenehme Gestalt, und fällt auf dem Baume mit ihren grasgrünen runden, glänzenden, scharfgezahnten Blättern sehr ins Auge. Sie muß aber bey uns ausarten; denn auch auf einem Mutterstamm, der aus Paris sich herschreibt, fand man die Frucht nicht sonderlich.

Die Blutbirne, Granatbirne. Sanguinole, Granaat Peer. — (Du Hamel. Knoop. T. O. G.) — Sie ist mehr zur Seltenheit, als vielen Nutzen. Ihre Größe ist sehr mittelmäßig, und hat 1½ Zoll Länge und fast eben soviel im Durchschnitt. Ihre größte Breite hat sie fast in der Mitte ihrer Länge und wird dadurch etwas bauchig. Von da wölbt sie sich kurz und sehr rund zu. Die Blume sitzt auf dieser Wölbung ganz flach und hat fast gar keine Vertiefung, ob sie schon groß und die Oeffnung geräumlich ist. Von ihrer größten Breite an nimmt sie schnell ab, und läuft ausgeschweift spitzig zu. Der Stiel ist ohngefähr einen Zoll lang, dünne und holzig. Sie ist an Farbe grüngelb und auf der Sonnenseite sehr roth. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß. Das Fleisch ist grob und läßt sich nicht gut essen, hat aber eine ziemlich rothe Farbe; zum Rohessen ist sie eigentlich gar nicht, sondern wird bloß wegen ihrer rothen Farbe zu Kompots verbraucht. Sie zeitigt gegen Ende Septembers und hält sich nur wenige Tage, da sie bald morsch wird, und sodann auch das Fleisch seine Röthe verlieret. — Der Baum ist mittelmäßig stark, und die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an, seine Aeste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Krone wird pyramidenförmig. Die Sommertriebe sind stark und werden ziemlich lang. Das Blatt hat beynahe eine zirkelrunde Gestalt, und endiget sich in einer kleinen scharfen Spitze, und ist fein gezahnt; seine Farbe ist hellgrün.

Die Sommer-Blutbirne. Sanguinole. — (Manger. Pom. Austr. T. O. G.) — Dieses ist Varietät von der Vorhergehenden, und reift im August, jene aber erst im Herbst. Die Sommer-Blutbirne ist auch viel besser, als die Herbstfrucht, zeitigt nach und nach am Baum, und hält sich 14 Tage vom Baum genommen. Sie ist auch ziemlich größer, als die Herbst-Blutbirne, mehr rundlich gegen die Blume, und hat einen längern Stiel. Das Blatt des Baums ist nicht so rund, als jenes, sondern mehr lang, und kleiner, und nicht gezahnt.

Boccage, s. Herrnbirne.

Die Bonnbirne, die Bonnerbirne. — (Manger.) — Diese gute teutsche Herbstbirne ist um Marburg häufig und von Bonn am Rhein verbreitet worden. Sie mißt 2½ Zoll in die Dicke und 3 Zoll in die Länge, ist conisch gewachsen und an der Blume abgerundet. Ihre Schale ist blaßgelb und auf der Sonnenseite schön roth. Ihr Fleisch hat sehr vielen erfrischenden Saft. Sie reift im October.

Bourdon musqué, s. Wespenbirne.

Bouvar, s. Winterwunder.

Brachmart. Poire Brachmart. — (Manger.) — Eine teutsche Sommerbirne, von mittelmäßiger Größe und conischer Gestalt, an der Blume stumpf zugespitzt, deren Schale ganz gelb, an der Sonnenseite aber etwas röthlich ist. Ihr Fleisch ist etwas gelblich, zart, süße und wohlgeschmack, um das Kernhaus etwas steinig. Sie zeitigt noch im July.

Die Bratbirne. — (Manger.) — Eine teutsche plattgedruckte wirthschaftliche Birne, besonders zum Kochen sehr gut. Sie ist Henne's Claretenbirne viel ähnlich und ist, wie dieselbe, 2½ Zoll dick und 2½ Zoll lang. Ihre Blume stehet in einer seichten Aushöhlung, um welche sich Falten erheben, die sich zum Theil in abgerundeten Rippen oder Erhöhungen nach dem Stiele zu ziehen. Der Stiel ist lang, über 2 Zoll, dünne, braun und stehet nicht merklich vertieft. An dem Anfang hat er einen kleinen fleischigten Wulst. Die Schale ist auf der Schattenseite braun gestrichelt und auf der Sonnenseite gelb, über und über aber mit vielen kleinen Puncten besetzt.

Die Brechbirne. — (Manger.) — Sie wird vom Abbrechen also benennt, und ist eine teutsche wirthschaftliche gute Herbstbirne. Ihre Form ist kreiselförmig, mit abgerundetem Kopf, 1½ Zoll dick und eben so hoch. Die kleine Blume stehet zwischen etlichen Beulen, und der Stiel ist 1 Zoll lang und nicht sonderlich dick. Die Schale ist glänzend gelb und an der Sonnenseite sehr roth. Das Fleisch ist etwas steinig, aber von einem angenehmen Geschmack. Sie reift vom October bis in die Mitte Decembers.

Die Spät-Brechbirne, — (Manger.) — ist größer und 2 Zoll dick und 2½ Zoll hoch. Ihre Blume stehet etwas vertieft und ist mittelmäßig groß; der Stiel dünne, 1½ Zoll lang und stehet nicht in einer sonderlichen Vertiefung. Die Schale ist gelb und auf der Sonnenseite roth. Ihre Dauer ist bis in Februar, und kann späte vom Baum kommen.

Die Brester Schmalzbirne, die schmelzende Saftbirne von Brest, die Unbekannte von Cheneau. Fondante de Brest, Inconnu-Cheneau, Coule-soif, Franc-real, Franc-royal d'été, Gros-Micet, Beurré hatif, Beurré d'Aout rond, Fransе Caneel-Peer. — (Du Hamel. Schabol. Carthause. Knoop. Zink. Pom. Austr. Handb. T. O. G. Diel.) — Sie ist mittelmäßig groß, und eine vortrefliche frühe Tafelbirne, die zu den Russeletten gehört. Ihre Form ist etwas kreiselförmig, und der

Bauch

Bauch steht etwas stark oben nach der Blume, um welche sich dieselbe schön abrundet. Nach dem Stiel endigt sie sich mit einer stumpfen kegelförmigen Spitze. Eine schöne vollkommene Frucht vom Hochstamm ist 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Die Blume steht in einer kleinen Einsenkung, um die sich mehrentheils einige Erhabenheiten aufwerfen, und die Frucht hat auch öfters etwas Unebenes in ihrer Rundung. Der Stiel ist in seinem Anfang etwas fleischig, und bald 1, bald 1½ Zoll lang, und steht oben auf der stumpfen Spitze und häufig etwas schief. Die Schale ist im Zeitigen gelblich grün, wobey die halbe Seite nach der Sonne hin mit einer schönen Blutfarbe verwaschen ist, welches nach den Seiten hin so abwechselt, daß es mit der Grundfarbe marmorartig erscheint, und hat viele starke graue Puncte, die auf der Schattenseite grünlich sind. Das Fleisch ist weiß, körnicht, saftvoll, fast schmelzend, wenn sie zur rechten Zeit abgenommen worden, und von einem zuckerartigen, sehr angenehmen, etwas rosenhaften Geschmack. — Der Baum wächst in seiner Jugend sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß. Er treibt seine Aeste etwas stark abstehend, und macht gerne eine weitläuftige Krone. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark, auf der Sonnenseite röthlich braun, mit einem dünnen Silberhäutchen, auf der Schattenseite etwas erdfarb, ohne Wolle, und mit vielen schönen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, länglicht und meistens elliptisch, dunkelgrün, und scharf gezahnt. Die Augen sind nicht groß, braunroth, stehen wenig ab, und sitzen auf vorstehenden Augenträgern. Diese Frucht zeitigt im halben August und hält sich wohl drey Wochen, wenn man sie etwas grün abnimmt. — Vom ersten Rang.

Brüsseler Birne, s. Frazmadam, und Sparbirne.

Brute-Bonne, s. Pabstbirne.

Die Bügi. Le Bugi, Bergamotte Bugi, Violette. — (Quintinye. Miller. Manger.) — Diese Birne ist, wie die Bergam. Soulers, nicht wahre Bergamott, wenigstens nach ihrer Gestalt, und wird häufig mit der Osterbergamott verwechselt. Sie hat birnförmige Gestalt und ist gegen die Blume sehr dick, und überhaupt von ziemlicher Größe. Die Blume stehet in einer seichten Einsenkung, und der Stiel ist etwas lang und gerade. Die Schale ist grün, mit kleinen grauen Puncten besetzt, und wird bey der Reife etwas gelblich, anbey ist sie uneben, wie eine Pomeranzenbirne. Ihr Fleisch ist halb brüchig und zart und hat einen etwas säuerlichen Saft, jedoch von angenehmen Geschmack. Ihr Kernhaus ist besonders groß. Sie ist eßbar von Februar bis in April, muß aber lange am Baum bleiben und wohl zeitigen.

Noch beschreibt Zink eine Bügy Bergamott, Bergamotte bugy oder Pera Spina, die wie jene birnförmig gegen den Stiel spitz zuläuft, bey der Blume aufgeschwollen ist und sich gegen dieselbe zurundet und demnach gar keine Bergamottengestalt hat. Sie ist 2½ Zoll dick und 2½ Zoll lang. Ihre Blume ist klein, und stehet erhoben in Falten. Der Stiel ist 1 Zoll lang und mittelmäßig dick. Die Schale ist Anfangs grün und bey der Reife gelblich und sehr glatt und glänzend. Ihr Fleisch ist zart und schmalzig, um das Kernhaus sandig und hat einen zuckersüßen Saft und guten Geschmack. Sie ist eßbar vom October an und dauret durch den Winter.

Bugiarda, s. Sommerdorn.

Bujalef, s. Virgouleuse.

Buschet, Maulbirne. P. du Bouchet, Bochet. — (Quintinye. Miller. Manger. Handb.) — Groß, rundlich, gelb von Farbe, mit grünen Tupfen, das Auge ist eingesenkt, der Stiel stark, oben fleischig. Einige gleichen einer mittelmäßigen Bergamotte, andere einer großen Calloslette. Das Fleisch ist mild, zart und süß von Saft; reift im August. — Sehr tragbar, und gewähret der Baum mit seinen Früchten dem Auge einen herrlichen Anblick. Holz und Wuchs gleicht der Poire sextile, oder Ah mon Dieu.

Die englische Butterbirne, englische Sommerbutterbirne. Beurré d'Angleterre, Angleterre d'été, Poire d'Angleterre. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Manger. Handb.) — Sie ist von mittelmäßiger Größe, länglich oval, gegen den Stiel spitzig, und einer schönen Verte longue ähnlich, mit etwas langem, dickem, krumm gebogenen und eben stehenden Stiel, ohnvertieftem Auge, glatten graugrünen, getüpfelten und an der Sonnenseite dunkelrothen Haut, zartem halbschmelzendem Fleisch, zuweilen mit etwas Stein, erhabenem Saft und angenehmen Geschmack; reif im September und October. Fault gern am Baum, der nur den Wildling verlangt, und auf Quitten nicht gedeihet.

Die englische Winter-Butterbirne. Beurré d'Angleterre d'hyver. — (Du Hamel. Handb.) — Eine vortrefliche Frucht von ansehnlicher Größe, fast birnförmig; die Blume sitzt oben flach auf, die Farbe ist grünlich gelb, das Fleisch ist schmelzend, von treflichem Geschmack, der Saft süß und angenehm. Eßbar im Februar und hält sich bis Ende März und länger, nachdem der Jahrgang ist. — Vom ersten Rang.

Grüne Winter-Butterbirne, s. Großer Isenbar.

Die graue Butterbirne. Auch bisweilen die grüne, und die braune Butterbirne. Le Beurré, le Beurré gris. Auch bisweilen, doch unrecht, Doyenne gris genannt. Lambert, besonders in der Normandie, wie auch um Wien. Poire de Vendome. — (Quintinye. Du Hamel. Schabol. Knoop. Zink. Henne. Pom.



Franc.

Franc. Pom. Austr. Handb. T. O. G. Diel.) — Eine sehr alte, ansehnlich große Tafelbirne, auf Spalierbäumen bekommt sie ihre schöne Gestalt, und hat meistens ein etwas eyförmiges Ansehen. Der Bauch sitzt hoch nach der Blume, wo sich die Frucht abnehmend sanft zurundet. Nach dem Stiel hin biegt sich dieselbe manchmal gar nicht, und manchmal wieder stark ein, und endigt sich in eine kurze, oder etwas lange conische Spitze, die häufig sehr krumm gebogen ist. Die kleine Blume steht in einer weiten flachen Einsenkung und der Bauch ist an dieser Frucht häufig sehr ungleich und uneben. Der starke Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang, meistens schief und mit Höckern umgeben, manchmal auch gerade auf der Spitze. Die Schale ist anfänglich hellgrün, bey der vollen Zeitigung gelblichgrün, mit einem grauen Rost überzogen. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus herum gerne etwas grobkörnigt, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, und von einem angenehmen, süßsäuerlichen, doch wenig gewürzhaftem Geschmack; wenn sie aber nassen Boden und keinen guten Stand hat, so ist sie fade und schmeckt grusicht. — Der Baum wächst in seiner Jugend lebhaft und stark, ist gegen den Schnitt sehr geduldig. Auf Quitten kommt er ungemein gut fort und ist ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, an jedem Auge stark eingebogen, braunroth, oder oft schön roth auf der Sonnenseite, gegenüber röthlich grün, mit vielen Puncten und einem Silberhäutchen besetzt. Das Blatt ist groß, lang, eyförmig, schön grünglänzend, rückwärts gebogen, am Stiel bogicht stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind länglicht, stark, spitz, stehen sehr ab, und die Augenträger sind sehr dick. Die Frucht zeitigt Anfangs October, manchmal schon Ende September, und wenn sie einmal zeitig sind, so sind sie in zehn Tagen vorüber und faulen. — Vom allerersten Rang.

Platte Butterbirn, s. Crasannbergamott.

Die römische Butterbirne. Beurré Romain. [Vielfältig hat sie den Provinzialnamen Renettenbirne, weil sie der grauen Renette Farbe hat.] — (Handb. Beytr.) — Eine ansehnlich große vortrefliche Herbst-Tafelbirne, welche fast die Gestalt und Größe der weißen Herbst-Butterbirne hat, nur ist sie mehr conisch gewachsen. Ihre Blume stehet in einer engen, etwas tiefen Höhlung, und ihr Stiel, der sehr kurz und dick ist, stehet ebenfalls in einer tiefen engen Höhle. Ihre größte Dicke hat sie gegen die Blume, von da sie allgemach etwas weniges abnimmt und sich in einer breiten stumpfen Spitze endiget. Ihre Schale ist uneben, wie einer Zitrone, grün, mit einer Menge großer weißröthlicher rauen Puncte übersäet. Sie wird aber auf dem Baum gelblich. Ihr Fleisch ist butterhaft, von vollem Saft und hat einen angenehmen Geschmack. Sie reift Anfang September und hält sich gegen vier Wochen gut. Man muß sie aber nicht zu früh vom Baum nehmen, sonst wird sie leicht welk und leidet Nachtheil am Geschmack. — Der Baum macht ein schönes starkes Gewächs und belaubt sich schön. Seine Sommerschosse sind gerade, stark und von gleicher Dicke; braunroth mit seltenen Puncten. Die Augen sind klein, spitz, anliegend, mit hohen Augenträgern; das Blatt dunkelgrün, glänzend, mit einer besonders weißen Mittelrippe, fast eyförmig, doch mit einer langen Spitze, ungezahnt, und hat einen etwas langen Blattstiel.

Die rothe Butterbirn. Beurré rouge. Auch L'Amboise, Ilambert in der Normandie genannt. — (Knoop. Miller. Abercrombie. Lüder. Pom. Austr. Handb. Beytr. T. O. G.) — Es ist dieses eine vortrefliche Herbstbirn, die sehr schön in die Augen fällt, wenn sie am Spalier auf gutem Boden und in sonnenreicher Lage gezogen wird. In Ansehung ihrer Größe wechselt sie sehr, und wenn einige recht schön groß werden, so giebt es auch manche mittelmäßige und kleine. Sie wächst mehrentheils etwas schief, oder mit einem krummen Rucken. Die größte Breite fällt in die Mitte ihrer Länge. Sie rundet sich von da kurz zu. Die Blume ist nur wenig und flach eingesenkt, sonst offen, geräumlich und tief, und breitet ihren Stern rückwärts aus. Gegen den Stiel nimmt sie mehr ab, und läuft wenigstens auf der einen Seite etwas ausgehöhlt und stumpfspitzig zu. Die Grundfarbe ist gelb, welche sie aber mehr bekommt, wenn sie einige Tage abgenommen gelegen hat; denn erst ist sie mehr grüngelb; auf der Sonnenseite wird sie hellroth, welches oft in sehr glühenden Strahlen über die Oberfläche hinstreicht. In beyden Farben hat sie Puncte, im Rothen sind sie gelb und im Gelben grau. Sie mißt 2 Zoll 8 Linien in der Länge und 2 Zoll 4 Linien in der Breite. Die Schale ist etwas stark, aber das Fleisch desto zärter, welches in großer Menge einen Saft enthält, der von einem süßen hochfeinen und stärkenden Geschmack ist. Das Kernhaus zieht sich auf den Seiten etwas breit, doch ist es sowohl oben, als unten spitzig und mit einigen Steinen besetzt. Die Kernkammern sind geräumlich und die Kerne auf einer Seite ganz glatt und auf der andern niedrig, zugerundet, kurz, und geradeaus spitzig. Sie wird in der Mitte des Octobers reif, und dauert vier Wochen. — Der Baum ist sehr tragbar und wird mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern in Gabeln an. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang, braunroth, und mit grauen Puncten besetzt. Die Krone bildet eine hohe Kugel und ist durchsichtig. Das Blatt ist hellgrün, länglich rund, hat seine größte Breite in der Mitte, und läuft gegen den

ken Ausgang eben so abgerundet, als gegen den Stiel zu, nur endiget es sich dort in einer kleinen schmalen Spitze.

**Die rothe Butterbirne von Anjou.** Beurré d'Anjou, Beurré rouge d'Anjou. — (Knoop. Manger.) — Eine Herbst-Tafelbirne, die zwar conisch gewachsen ist, jedoch am Stiel spitz zuläuft. Ihre Schale ist grob, gelbgrün, bey der vollen Reife ganz gelb und an der Sonnenseite etwas roth. Das Fleisch ist weich, hat aber weniger Saft, als sonst eine Beurré haben sollte, jedoch ist der Geschmack sehr angenehm. Sie reift Anfang November, dauert aber nicht lange, und wird bald teig. — Der Baum trägt reichlich.

**Die weiße Herbst-Butterbirne.** Le Beurré blanc, le Doyenne. Sie hat noch viele Synonimen: St. Michel, Poire de Neige, Bonne-Ente, Poire Monsieur, Poire à courte queuë, Citron de Septembre, Valencia, Kaiserbirn ꝛc. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Pom. Austr. Pom. Franc. Handb. T. O. G. Dict.) — Eine so allgemein bekannte, als geschätzte Herbstbirne und delikate Tafelfrucht. Sie hat meist ein etwas längliches, nach dem Stiel ein stark abgestumpftes conisches Ansehen, und steht der Bauch stark oben nach der Blume, 3 Zoll breit und 3 bis 3½ Zoll hoch. Die kleine Blume steht in einer weiten, oft auch ziemlich engen, nicht tiefen Einsenkung, die häufig mit feinen Falten, manchmal auch einigen flachen beulenartigen Erhabenheiten besetzt ist, und auch bisweilen die Frucht in ihrer Rundung uneben machen. Der starke Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt in einer engen ansehnlich tiefen Höhle, die häufig mit beulenantigen Fleischhöckern, oder flachen Beulen besetzt ist. Die Schale ist blaß zitronengelb, wobey man auf der Sonnenseite bey frey hängenden Früchten, in der vollen Zeitigung, eine schöne Rosenfarbe sieht, welche oft, zumal bey Spalieren auf Quitten, lebhaft seyn kann. Die mehresten aber haben von diesem Roth gar keine Spur. Außerdem ist die Schale über und über mit sehr vielen feinen, gelbgrauen Puncten besetzt. Das Fleisch ist schön weiß, fein körnigt, sehr saftreich, butterhaft schmelzend, und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen, etwas rosenhaften Geschmack. — Der Baum belaubt sich sehr schön. Er geht mit seinen Hauptästen schön in die Luft, die sich aber an ihren Enden mit den Früchten herabhängen. Er wächst so freudig auf der Quitte, wie auf dem Wildling. Die Sommertriebe sind gelbgrau, auf der Sonnenseite, besonders nach der Spitze röthlich, auf der Schattenseit olivengrün, und mit ziemlich vielen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, lang, elliptisch, mit einer schönen scharfen Spitze, schön glänzend hellgrün. Die Blätter an den Fruchtaugen sind groß, oft 4½ bis 5 Zoll lang und 2½ bis 3 Zoll breit. Die Augen sind schön, sehr spitz, und die Augenträger stehen stark und wulstig vor. Die Frucht zeitigt im October. Sie hält sich am besten, wenn man sie etwas frühe abnimmt. Vor ihrem Reifepunct ist sie auch für die Küche und Oeconomie sehr gut zu benutzen. — Vom ersten Rang.

**Die vergoldete weiße Butterbirne.** Beurré d'oré. — (Handb.) — Dieses ist eine vortrefliche Spielart oder Abänderung der weißen Butterbirne, und sehr delikat. Ihre Form ähnlichet jener meist, doch gehet sie etwas verlorner nach dem Stiel zu. Ihre Schale ist glänzend, wie mit Firnis überzogen und darunter wie mattgearbeitetes Gold, dabey hin und wieder Streifen und Flecken von hochgelber Farbe hervor leuchten. Die Sonnenseite bekommt nichts Rothes, wie bisweilen die Beurré blanc, sondern ihre Zierde ist allda mehr Glanz, als auf der Schattenseite. Ihr Fleisch ist fast von eben dem Geschmack, aber von noch größerer Saftfülle, und noch butterhafter, als jene — Der Baum treibt schön, macht gerade, nicht starke, bräunlich grüne Sommertriebe, mit weißröthlichen Puncten bestreut; die Augen sind spitz, kurz und sehr abstehend; das Blatt ist nicht groß, schmal, am Stiel so spitz zulaufend, als gegen vorne, gelblich grün, und stumpf gezahnt.

**Die weiße Sommer-Butterbirne.** — (Handb.) — Eine bisher noch ganz unbekannte trefliche Frucht, die mit der bekannten und beliebten weißen Herbst-Butterbirne an Farbe, Geruch und Geschmack vollkommen übereinkommt, nur in ihrer Gestalt mehr rund ist, schon im September reift, und — als Sommerbirne — bald morsch wird, desfalls aber ihrer Schwester, oder vielleicht Mutter, der Herbst-Butterbirne, nachstehet. Indessen bleibt sie doch ein edles Geschenk der Pomona, und verdient sehr fortgepflanzt zu werden. — Der Baum macht starke, fast gerade und nicht sehr an den Augen gebogene Sommertriebe, die auf der Sonnenseite etwas weniges röthlich und mit langen rothen Puncten bestreuet sind. Die Augen sind breit, kurz, und haben starke Augenträger. Das Blatt ist nicht groß, lebhaft grün, oval, und hat keine lange Spitze. Die Zahnung ist regulär, zwey schmale Afterblättchen stehen neben den Augen.

**Winter-Butterbirne,** s. Wildling von Chaumontel.

**P. Campane,** s. Glockenbirne.

**Der Wildling von Caissoy, die Russette aus dem Anjou.** Beli de Caissoy, Roussette d'Anjou, Petit beurré d'hyver. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Manger. Handb.) — Sie hat fast die Gestalt einer Eyerbirne, nur daß der Stiel etwas eingesenkt und länger ist. Die Schale ist anfänglich ganz graugrün, voll mit grauen starken Puncten, einer an dem andern; öfters mit Rost überzogen; bey ihrer Zeitigung wird sie wie matt gearbeitetes Gold. Ihr

Fleisch ist sehr zart und schmeckhaft; wenn es überflüssigen Saft hätte, so würde es butterhaft heißen können; doch hat sie hinreichenden Saft zu ihrer Güte. Der Geschmack ist angenehm, mit einem eigenen Parfüm. Obschon die Schale rau ist, so ist sie doch sehr zart im Essen, wenn man sie auch ungeschält genießen will. Die Kerne sind hellbraun; reift Anfangs November, und hält sich lange. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und hängt sich wie Zwiebelgebund. Er macht dünne, lange und gerade Triebe, die sehr mit Augen besetzt, hellbraun, und wenig punctirt sind. Die Augen sind dicke und groß, abstehend, und haben dicke, aufgeschwollene Augenträger. Das Blatt ist klein und fast rund, regulär und tief gezahnt.

Calebasse, s. Flaschen-Kürbisbirne.

Die Calbasbirne. Le Calbas musqué, Calbas-Peer, Poire de Venus. — (Knoop. Diel. Handb. Beytr.) — Eine große, vortrefliche, fast ganz schmelzende Tafelbirne für den Vorwinter. Ihre Form ist etwas unregelmäßig und fast zuckerartig; denn von der Wölbung um die Blume herum läuft sie oft sehr wenig abnehmend nach dem Stiel, wo sie sich in eine stumpfe Spitze endigt. Ihr Ansehen ist sehr lang und sie gehört in die Familie der Butterbirnen. Sie ist 2¼ Zoll breit und 4½ Zoll lang. Die starke Blume liegt flach auf und steht meistens auf einer schiefen Fläche, in einer sehr seichten Einsenkung, die mit seichten, oder flach beulenartigen Unebenheiten besetzt ist, und wovon man auch deutliche Spuren über die Frucht hin bemerkt. Der sehr starke Stiel steht oben flach auf der stumpfen Spitze, ist 1¼ Zoll lang, und sehr oft durch einen Fleischfortsatz auf die Seite gedruckt. Die rau anzufühlende Schale ist grünlich gelb und die ganze Frucht ist mit einem gelblich grauen Rost, wie bey der grauen Herbst-Butterbirne, überzogen, und auf der Sonnenseite mit einem leichten goldartigen Roth angelaufen. In diesem Roth sieht man eine große Menge starke, graue Puncte, die fast wie kleine Fleckchen aussehen, und die nach der Schattenseite hin ganz verschwinden, oder sehr unordentlich werden. Das Fleisch riecht sehr angenehm, ist weiß, ins Gelbliche spielend, durch ziemlich viele Steine etwas körnigt, sehr saftvoll, etwas rauschend, doch ganz im Munde zergehend, und von einem recht angenehmen süßen Muscatellergeschmack. — Der Baum wird sehr stark, trägt seine Aeste schön und steif in die Luft. Die Sommertriebe sind sehr stark und dick, röthlich braun, und mit häufigen, starken, theils runden, theils länglichen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist sehr steif, mittelmäßig groß, eyförmig, elliptisch, nach dem Stiel so spitz, als nach vornen, schiffförmig und wieder rückwärts gebogen, schön grün von Farbe, stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind herzförmig, oft stark bauchigt, stehen gleichsam auf einem kleinen Wulst, und die Augenträger sind breit und stehen stark vor. Die Frucht zeitigt im November und December. — Vom ersten Rang.

Caillot-rosat, s. Rosenbirne.

Caillot-rosat, s. Maltheserbirne.

Caillot-rosat musqué, Caillot-rosat d'hyver, Caillot gris, s. Priesterbirne.

Calot, s. Donville.

P. Calvier, P. de Calveau, s. Winter-Weinbirne.

Die Carmeliter- oder Cartheuserbirn. Poire des Carmelites. — (Quintinye. Miller.) — Sie ist eine ziemlich große, platte, auf der einen Seite grüne, auf der andern Seite aber etwas gefärbte Winter-Kochbirne, mit großen braunrothen Flecken, als wenn sie darauf gemalt wären; wird bey der Reife helle, hat einen ziemlich annehmlichen, doch dabey strengen Geschmack. Sie hält sich das Frühjahr durch.

Carmeliterbirn, s. auch Doppelte Kayserin.

Carmeliter-Zitronenbirne, s. Magdalenenbirne.

Die Carminbirne. Cramoisine, Cramoisine hative. — (Manger. Handb.) — Sie ist eine so schöne, als gute Sommerbirne. Ihre Gestalt ist wohlgebildet und länglich, mit einem geraden Stiel, gelb und schön roth. Ihr Fleisch ist besonders wohlschmeckend; reift im August.

Die Cassolett. La Cassolette, Taste Ribaut, Muscat vert, Lechefrion, Portugal d'été, Prunai, Depot de Syllery. — (Merlet. Quintinye. Du Hamel. Schabol. Carthause. Miller. Pom. Franc. Handb. Diel.) — Eine zwar kleine, aber vortrefliche Sommerfrucht für die Tafel, von dem allerangenehmsten Geschmack. In ihrer Form hat sie einige Aehnlichkeit mit der Russeler von Rheims. Der Bauch sitzt über der Mitte nach der Blume, um die sie sich schön abrundet, und nach dem Stiel zu läuft sie nach einer sanften Einbiegung, wie ein kurzer abgestumpfter Kegel. Eine schöne Frucht ist 1¾ bis 2 Zoll lang, und stark 1½ Zoll breit. Die Blume liegt sternförmig auf der Frucht oben auf, in einer sehr geringen Einsenkung. Der ziemlich starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer kleinen Hohle, die mit feinen Falten oder kleinen Fleischbeulen umgeben ist. Die Schale ist bey der Zeitigung gelblich grün. Auf der Sonnenseite sind nur die freyhängenden Früchte etwas hellbräunlich angeflogen, aber über und über ist die Schale mit sehr vielen feinen weißgrauen und theils auch grünlichen Puncten besetzt, womit sich nicht selten feine Rostanfluge und auch Rostflecken verbinden. Das Fleisch ist grünlich weiß, wässerig von Ansehen, körnigt, sehr voll Saft, brüchig, fein abknackend und von einem besonders stark mustirten zuckersüßen Geschmack. Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Aeste schön in die Luft und belaubt sich ungemein

gemein schön. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe olivengrün, etwas röthlich auf der Sonnenseite, ohne Wolle, und mit vielen, aber sehr feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist länglich herzförmig, oder oft eyförmig, nach vornen mit einer kurzen Spitze, gar nicht gezahnt, hellgrün glänzend. Die Augen sind lang, schmal, spitz, und die Augenträger breit, und an den Seiten gerippt. Die Frucht zeitigt im halben August, meistentheils aber erst Anfangs September und muß schnell gegessen werden, da sie bald teig wird. — In Ansehung dieser Birn giebt es bey den Pomologen abweichende Beschreibungen und Urtheile. Quintinye beschreibt sie folgendermaßen: „Es ist eine länglichte grüne, ins Graue fallende Birne, die einer Robine nichts nachgiebt in Ansehung des Fleisches und Saftes, und anderer Verdienste, ausgenommen, daß sie zum Teigwerden geneigt ist, welches von der Robine nicht gesagt werden mag.“ — In der Beschreibung der Cartheuser von dieser Birne heißt es: „sie ist von mäßiger Größe und so wenig länglich, als rund, sie hat eine dunkelgrüne Farbe, muskatellerartigen und süßen Saft.“ — Allein es ist von der Cassolette zu merken, daß der Unterschied derselben auf Quitten und auf Hochstamm überaus groß ist, so, daß man sie schier für zweyerley Sorten ansehen möchte. Will man die Cassolette in ihrer Vollkommenheit und nach ihrem ganz besondern Parfüm kennen lernen, so muß man sie auf Quitten ziehen. Auf derselben wird sie nicht nur, besonders wenn der Baum noch jung und in der besten Kraft ist, wohl dreymal größer, sondern auch viel schmelzender und saftvoller, wo das süß-weinliche unvergleichlich zusammen verbunden ist, hält sich auch hier noch länger. Die meisten sind auf der einen Seite von der Blume an bis fast an den Stiel durch eine Linie und Vertiefung gleichsam in zwey Hälften getheilt und soll sie daher um Erfurt den Namen der Theilbirne führen. Der Anbau dieser Birne auf Quitten ist also besonders denen zu empfehlen, die einen süßweinsäuerlichen dem bloß süß aromatischen Geschmack vorziehen, das unter den Sommerbirnen nur wenige giebt, als z. B. die Eyerbirn, die Windsor Pear, die Epargne, die Hoyerswerder Sommer-Zuckerbirn, die Caulo-loit, oder Moulle boucho d'été, die schmelzend sind, und einen süßweinlichen Saft bey sich führen.

Die Catillac. Catillac. — (Du Hamel. Miller. T. O. G. Handb. Beytr.) — Eine schätzbare große, plattgedrückte, beulichte Wirthschaftsbirn für den Winter, 4 Zoll hoch und gegen 5 Zoll dick, und hat fast die Form mancher Birnquitten. Die Blume ist klein und ist in Höcker eingezwängt. Der Stiel gegen 1 Zoll lang und nicht sehr dick. Die Schale ist gelbgrünlich, mit grauen und röthlichen Puncten besäet, die besonders auf der Sonnenseite oft purpurroth und häufig werden. Das Fleisch ist trocken und hat einen etwas strengen Saft, aber macht sich im Kochen und Trocknen vortreflich und ist als eine wirthschaftliche Birn vom ersten Rang. Sie wird lagerreif im December und hält sich bis in März. — Der Baum wird groß, sehr fruchtbar und dauerhaft und macht eine ausgebreitete Krone. Die Sommertriebe sind stark und mittelmäßig lang, braun und mit vielen weißen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, oben glänzend und saftgrün, unten graugrün, und die jungen Blätter wollig. Eine Zahnung bemerkt man nur gegen die Spitze. Die Blüthe ist schön und sehr groß, die Blumenblätter löffelförmig und die Kölbchen der Staubfäden carmosinroth.

Certeau d'été, s. Sommer-Honigbirne.

Certeau muscat, s. Ronville.

Certeau musqué, s. Große Sommer-Zapfenbirne.

Chambrette, s. Virgouleuse.

Chambriche d'Italie. — (Du Hamel.) — Eine große birnförmige Herbstfrucht, 2½ Zoll dick, 3½ Zoll hoch. Die Blume ist ziemlich groß und steht in einer breiten und flachen Vertiefung. Der Stiel ist über 1 Zoll lang, gerade, am Ende dick, ohne alle Vertiefung. Die Schale ist hellgrün, mit grauen Puncten und Flecken besäet. Das Fleisch ist halbbrüchig und weiß. Sie reift im October und November und dauert bis in Januar. — Der Baum taugt auf Wildling und Quitten, macht dicke lange starke Triebe, die an jedem Auge gebogen und merklich punctirt sind. Die Augen sind dreyeckigt, breit und abstehend und haben dicke Träger. Das Blatt ist groß, breit, rund, platt, und fein gezahnt.

Besi de Chasserie, s. Jagdbirne.

P. de Chat, s. Katzenkopf.

Chat brulé, s. Verbrannte Katz.

P. de Chio, s. Kleine Bastard-Muskatellerbirne.

Der Wildling von Chaumontel, die Winter-Butterbirne. Besi de Chaumontel, Beurré d'hyver. — (Du Hamel. Knoop. Miller. Manger. Handb.) — Eine große, beuligte, der Bon Chrétien ähnliche pyramidenförmige vortrefliche Winter-Tafelbirne, wiewohl sie unter einander in der Form oft sehr ungleich wird, mit einer tiefliegenden mit Beulen umgebenen Blume, sehr kurzem, am Ende dicken, in einer kleinen unebenen Aushöhlung stehenden Stiel. Die Farbe der Schale ist anfänglich grüngrau, oder grün mit grau überzogen, und bräunlich auf der Sonnenseite; bey der Lagerreife aber wird das Grüne rothgelb, und das Graue, wie mattes Gold und auf der Sonnenseite roth durchscheinend. Das Fleisch ist gewöhnlich halb schmelzend, bey einem günstigen warmen Sommer aber wird die Birne auch

auch bey uns ganz schmelzend und eine wahre Beurré, voll von süßem gezuckertem treflichem Saft und erhabenen Geschmack; eßbar Mitte December, und hält sich bis Ende Februar. — Der Baum macht ein starkes Gewächs und gedeihet auf Wildling und Quitten. Seine Sommertriebe sind stark und groß, an jedem Auge etwas gebogen, durchaus braun, auf der Schattenseite grünlich braun, mit langen röthlichen Puncten besetzt und scheinen runzlich. Die Augen sind schwarzbraun, breit, kurz und spitz, und liegen an, die Augenträger sind breit, rippig und nicht hoch und haben schmale Afterblättchen. Das Blatt ist länglich, etwas rinnenförmig, schön grün, glänzend, stark und spitz gezahnt.

Cheny, s. Fremont.

Cheronne, s. Feigenbirne.

Crapaudine, s. Gute Graue.

Die gute Christbirn. Bon Chrétien d'été. Die Malvasierbirne, die große Zuckerbirn, Zuckeradenbirn, Apothekerbirn, Straßburgerbirn, um Wien die Plutzerbirn (von Plutzer eine Flasche oder Bouteille,) holländ. Sommer Safraan, Apotheker Peer, Kaneel-Peer, Suykerkandi-Peer, ital. Gratioli. — (Du Hamel. Knoop. Zink. Hirschfeld. Pom. Austr. Müller. T. O. G. Handb.) — Eine fürtrefliche große teutsche Frucht, die sich zu allem Gebrauch schickt. Ihre Länge beträgt 3½ Zoll und die Breite 3 Zoll. Sie ist pyramidenförmig und beulig. Vom Bauch nimmt sie gegen die Blume etwas ab, gegen den Stiel ist sie schnell eingezogen, und macht eine stumpfe Spitze. Sie ist sich aber in ihrer Gestalt oft sehr ungleich, so wie in ihrer Güte, nach Lage und Boden. Die Blume sitzt sehr tief, ist klein und die Oefnung eng, doch aber inwendig geräumlich. Die Sonnenseite gelb, doch findet man auch sanft geröthete. Das Kernhaus ist nicht sehr sichtbar, und man merkt nur etwas davon an den vielen Steinen, die es enthält. Die Schale ist zart, das Fleisch körnigt, und wenn sie noch nicht recht reif ist, so ist sie etwas strenge im Genuß, aber sie ist mit einem überflüßigen zuckersüßen gewürzhaften Saft versehen, und hat ihren eigenen guten Wohlgeschmack. — Der Baum, der sehr häufig bey den Häusern und in den Höfen gepflanzet wird, und sehr fruchtbar ist, wird sehr hoch und stark, die Aeste theilen sich in Gabeln bis in die äußersten Zweige; das Tragholz wird lang. Die Sommertriebe sind kurz und dünne, der Baum hat wenig Blätter und sieht daher sehr licht aus, die Krone bildet sich bisweilen zu einer Halbkugel, und ist überhaupt der Baum an seinem sperrhaften Wuchs und dünnen Belaubung sehr kenntlich. Das Blatt ist fein gezahnt und von Farbe dunkelgrün. Die Frucht zeitigt in der zweyten Hälfte des September und hält sich drey Wochen. — Sie ist eine sehr schätzbare und nützliche Frucht und verdient in den ersten Rang der Sommerbirnen gesetzt zu werden.

Die müskirte frühzeitige Christenbirne. Bon Chrétien d'été musqué, Bon Chrétien jaune. — (Quintinye. Du Hamel. Mayer. Handb.) — Dieses ist eine verfeinerte Varietät, und kommt jener in ihren verschiedenen Gestalten gleich, ist aber kleiner, bekommt selten etwas röthliches, wohl aber schwarze Flecken, wird goldgelb, und hat einen parfümirten angenehmen Geschmack. Ihr bruchiges Fleisch und Saft ist vortreflich. Reift Ende Augusts. — Der Baum wird auf Wildling groß, macht lange, mittelmäßig dicke, ziemlich gerade Sommertriebe, die braunröthlich auf der Sonnenseite und stark punctirt sind. Die Augen sind etwas platt und haben dicke Augenträger; die Blätter sind klein, gegen unten gebogen, fein und tief gezahnt, doch einige nur gerändelt.

Die Orleanische Christbirne. Bon Chrétien d'Orleans, oder de Provence. — (Mayer. Handb.) — Dieses ist eine ziemlich große Frucht, aber sehr ungleich in ihrer Form; bey ihrer Dieße gelb und roth; sie erfordert aber einen günstigen Sommer, eine geschätzte Tafelfrucht zu werden, hingegen ist sie für die Küche und Wirthschaft jederzeit eine schätzbare Birne.

Die Spanische gute Christbirn. Bon Chrétien d'Espagne. — (Merlet. Quintinye. Du Hamel. Carthause. Zink. Miller. Hirschf. Handb. T. O. G. Diel. Knoop nennt sie Bon Chrétien d'automne, und setzet ihr als gleichbedeutende Namen an die Seite: Bon Chrétien d'Espagne, Bon Chrétien d'Espagne d'oré, President d'Espagne, Janvry, Saffran automnel, Saffran rozat, Gratiole d'automne, van Dyk's Peer, Spanisch Good Christian. Der gemeine Mann nennt sie in vielen Gegenden die Langhansbirn.) — Diese Birn gehöret zu den großen und ansehnlichen, und fällt sowohl deshalb, als wegen ihrer starken Röthe am Baume, sehr in die Augen, ist aber für uns nur eine gute Kochbirne. Sie ist lang und bauchig und ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte nach der Blume zu, und in dieser fast in der Mitte; von da fällt sie etwas ab, rundet sich aber nicht ganz zu, sondern höret etwas stumpf um die Blume auf. Gegen den Stiel läuft sie etwas ausgeholt spitzig zu, und endiget sich ganz stumpf. Die Blume sitzt in einer Einsenkung, ist groß, oben geräumlich, aber innerhalb nicht tief. Bisweilen hat sie auch einige Erhöhungen um sich. Der Stiel ist 1½ Zoll lang. Ihre Große ist 4½ Zoll lang und wo sie am breitsten ist, 3½ Zoll. Die Sonnenseite wird schön roth, und die Schattenseite hellgelb, oft aber auch nur lederfahl, im Rothen besonders, hat sie viele gelbe Pünctchen. Die Schale ist etwas dick. Das Kernhaus zeichnet sich größtentheils durch eine Menge kleiner Steinchen aus. Das Fleisch ist brüchig, und voll süßen würzhaften Saftes, besonders wenn man

man sie in ihrer rechten Zeitigung genießt und der Sommer günstig war. — Der Baum wird mittelmäßig groß und die Aeste stehen stark ab. Er ist sehr fruchtbar und trägt fast alle Jahr. Die Sommertriebe sind lang und von mittelmäßiger Stärke, olivengrün, mit etwas Röthlich vermischt, ohne Wolle, mit vielen braunen Puncten. Die Krone bildet eine Halbkugel. Das Blatt ist eyförmig, seine Farbe hellgrün. Die Augen stehen ab. Die Frucht reift Anfangs December und hält sich einige Monate. — Vom zweyten Rang.

Die Winter=gute=Christenbirn. Bon Chrétien d'hyver. — (Ihre verschiedenen Provinzialnamen sind: Winter=Apothekerbirn, Winter=Zuckeradenbirn, Regelsbirn, Spätregelsbirn rc. — Quintinye. Hovenier. Du Hamel. Miller. Zink. Manger. Handb. T. O. G.) — Sie ist gewöhnlich eine große pyramidenförmige Birn, nach Gestalt ihrer Schwester, der Bon Chrétien d'été, jedoch oft ungleich an Form und Größe, zumal bey noch jungen hochstämmigen Bäumen. In ihrer vollkommenen Gestalt ist sie sehr bauchig und in der Mitte am dicksten. Gegen die Blume nimmt sie etwas ab, ist beulig und die Blume stehet in einer kleinen Vertiefung eingezwängt. Nach der mittlern Dicke macht sie einen Absatz, oder ist eingezogen, und bildet am Stiel eine stumpfe Spitze, da der 2 Zoll lange Stiel auch oft mit Beulen umgeben und gewöhnlich krumm gebogen ist. Die etwas dicke Schale ist am Baum grün, wird aber auf dem Lager ganz gelb mit kleinen braunen Puncten besäet, sehr selten braunröthlich auf der Sonnenseite. Ihr Fleisch ist gelblich, bey gutem Stand, Erdreich und warmen Sommer halb butterhaft, vor dem Reifepunct etwas bruchig, von süßem Saft und sehr guten Geschmack; man muß sie aber spät vom Baum nehmen, und auf dem Obstlager sie mit Aepfeln überschütten, deren ausdunstende Feuchtigkeit ihnen sehr dienlich ist. Bey schlechten Jahren wird sie doch eine gute Kochfrucht. Sie wird eßbar im May und hält sich bis zur Aernte. Sie wird in der Zartheit verbessert, wenn man sie vor dem Genuß ein oder zwey Wochen in einer warmen Stube oder Kammer aufbewahret. — Der Baum ist sehr fruchtbar, macht eine breite Pyramide, und wird ansehnlich groß. Die Sommerschosse sind lang und stark, und die Blätter gelbgrün, sehr lang, mit einem langen Blattstiel, haben eine ziemlich lange Spitze, und sind sehr fein und stumpf gezahnt.

Die lange Winter=gute=Christenbirne. Bon Chrétien longue, Gros-Chrétien, Angoise blanche. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Manger.) — Eine Verschiedenheit von der vorigen. Sie ist außerordentlich groß, 3 bis 4 Zoll dick und 5 bis 6 Zoll hoch. Die Blume stehet in einer breiten und tiefen Höhle, mit Höckern umgeben, welche sich über einen Theil der Frucht ausbreiten und Rippen bilden, welche dieselbe eckig machen. Der Stiel ist gewöhnlich ½ Zoll lang und steht in einer Höhlung, welche durch Höcker und Rippen erhoben ist. An der Frucht ist der Stiel ein wenig fleischig. Die Schale ist fein, auf der Schattenseite hellgelb, ins Grüne spielend, und auf der Sonnenseite fleischfarb. Das Fleisch ist zart und bruchig und der Saft sehr überflüßig, zuckersüß und etwas parfumirt und daher der Geschmack sehr angenehm. Sie reift im Januar und dauert bis ins Frühjahr. — Der Baum macht gerade, kurze und dicke Triebe, grau, mit fast unmerklichen Puncten besetzt. Die Augen sind dick, länglich, spitz, und abstehend. Die Blätter länglich, von mittelmäßiger Größe, und endigen sich in eine Spitze. Die Zahnung ist fein.



Die gestreifte Winter=gute=Christenbirne. Bon Chrétien d'hyver panaché, Bon Chrétien d'Auche, Bon Chrétien d'Auche cotellé — (Quintinye Manger. Handb. Beytr.) — Ein etwas seltene schöne Winter=Tafelfrucht. Sie wird zwar nicht so groß, als die gewöhnliche Sommer=Bon-Chrétien, hat aber ihre Form, und weicht darinnen nicht so sehr ab, wie jene. Ihre Schale bekommt gleich Anfangs am Baum gelbe regelmäßige Streifen bis an den Stiel, wie die Schweitzerbergamott. Die sehr besonnten haben bisweilen an der Sonnenseite röthliche Streifen mit untergemischt. Das Fleisch ist halbbrüchig, süß und sehr wohlgeschmack und geht der Sommer=Apothekerbirne nicht nach. — Der Baum zeichnet sich vor allen aus. Er macht sperrig und hängend Holz und hat keinen gefälligen Wuchs. Seine Sommertriebe sind Anfangs schön roth und gelb, mit gelben, rothen, grünen und braunen Streifen gemalt und wollig; gegen den Herbst werden sie schwarzbraun gefleckt und theils schmutzig braun, und verlieren endlich die schönen und hellen Streifen. Die Augen sind nicht groß, schwarzbraun und spitz, rund und abstehend und haben starke Augenträger. Das Blatt ist nicht groß, oval, mit einer verloren zulaufenden Spitze. Ihre Farbe ist etwas gelblich grün und die Blätter an den Sommertrieben haben theils in der Mitte einen nicht sehr in die Augen fallenden gelben gezackten Fleck, wie der Pomme panaché, theils sind sie mit vielen gelben kleinen Flecken besetzt, das sich aber bey den alten Blättern nicht mehr zeigt. Der Blattstiel ist etwas lang und hat zwey lange schmale Afterblättchen. Die Zahnung ist sehr fein. Die jungen Blätter sind gar nicht gezahnt und blos gerändelt. Der Baum ist sehr fruchtbar.

Die vergüldete gute Christenbirne. Bon Chrétien d'oré. — (Handb. Beytr.) — Sie unterscheidet sich merklich von den übrigen Bon Chrétiens. Ihre Schale bekommt an der Sonnenseite eine gelbröthliche Farbe, und ist sonst

wie

wie mattes Gold anzusehen. Ihr Fleisch ist zart, ohne Sand und Stein. Im Kernhaus findet man keine oder selten Kerne. — Am Spalier dient sie am besten.

Die unächte verguldete gute Christenbirn. Bon Chrétien d'oré batard. — (Handb. Beytr.) — Sie ist ebenfalls eine schöne große Frucht, die über ein halb Pfund schwer wird, von Pyramidenform nach Art der Bon Chrétiens. Ihre Blume stehet in einer mäßigen Vertiefung, mit einigen feinen Rippchen umgeben; der anderthalb Zoll lange Stiel aber in einer etwas abgerundeten, gleichsam ein wenig gespaltener Spitze. Die Schale ist gelb und mit einem rauen goldröthlichen Rost überzogen, wie die verguldete Butterbirne. Das Gelbe scheint hin und wieder durch und hat grau röthliche Puncte, wie auch obenher das Röthliche. Sie bekommt auch öfters schwarze Flecke, wie die Sommer-Bon Chrétien. Das Fleisch ist sehr mild und fast schmelzend, doch etwas körnig, und der Saft überflüßig, und zwar auch süß, hat aber jedoch etwas Strenges und Wildes, das die Birne nur in den zweyten Rang setzet, aber als eine wirthschaftliche sich sehr empfiehlt, indem sie außer ihrer Größe und Schönheit zu allem Gebrauch sehr gut ist, und der Baum fast alle Jahr eine Menge Früchte trägt. Da die Winter-Bon Chrétien sehr wenige Kerne und die verguldete gar keine in ihrem Kernhaus hat, so ist hingegen die beschriebene voll langer schwarzer Kerne, und gleicht übrigens äußerlich der verguldeten bon Chrétien völlig. Ihre Lagerreife fällt in November.

Citron des Carmes, s. Magdalenenbirne.

Citron de Septembre, s. Weiße Herbst-Butterbirn.

P. de Citroli. — (Quintinye.) — Eine sehr gute Winter-Tafelbirne, von mittelmäßiger Größe. Sie gleicht einer Bergamott, ist aber viel runder. Die Blume ist klein und der Stiel mittelmäßig groß, bey einigen Früchten eingesenkt, an andern nicht. Die Schale ist fast ganz mit braunem und grünem Rost überzogen und stark punctirt. Das Fleisch ist zart und hat vielen guten Saft. Sie reift im December.

Die St. Clair, des H. Clar's Birne, die lange Dame. Clairville longue, Le St. Clair. Clairville rosat, Gros-Clairville. — (Manger.) — Eine birnförmige Sommer-Tafelfrucht, von ziemlichem Ansehen und starker Länge. Ihre Schale ist etwas dick, gelblich grün und auf der Sonnenseite röthlich, das Fleisch gewöhnlich schmelzend, von häufigem gewürzhaften Saft. Sie reift Mitte August, muß aber grün genossen werden; denn wenn sie gelb auf dem Baum wird, oder man, auch nach dem Abnehmen sie gelb werden läßt, so ist sie mehlig.

Claretenbirn. — (Henne.) — Eine blos wirthschaftliche, aber höchst fruchtbare Herbstbirne von mittelmäßiger Große und rundlicher Gestalt. Ihre Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ Zoll im Durchschnitt und die Höhe $2\frac{1}{2}$ Zoll, und gleicht fast der Gestalt eines Herz. Die Blume wie der Stiel sitzt in einer kleinen Vertiefung. Am Anfang des Stiels, ohnweit der Frucht, befindet sich ein starker Knoten, und ist allda wie aufgeschwollen. Die Schale ist rau, jedoch nicht sehr stark. Die Grundfarbe ist gelb und die Sonnenseite röthlich. Dabey ist dieselbe mit vielen dunkelgrauen oder braunen Puncten gleichsam besäet. Das Fleisch ist weiß, fest und körnig, der Saft in Menge vorhanden und süß, ist aber hinten nach würgend. Sie ist nur zum Kochen und Dörren, zu Zyder und Essig, da sie vortreflich ist. — Der Baum hat einen schlanken Wuchs und ist überaus tragbar, daß solcher verdient, überall angepflanzt zu werden. Das Blatt ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll breit, auf dem Rande ist es fein gezahnt. Die Sommertriebe sind kurz und mittelmäßig dick, und dunkelroth. Die Birne reift Ende September bis Ende October.

P. de Cloche, s. Glockenbirne.

Die Colmar, die Mannabirne. Le Colmar, Poire de Manne, Bergamotte tardive, Incomparable. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Schabol. Carthause. Abercr. Henne. Pom. Austr. Pom. Franc. Handb. Diel.) — Dieses ist eine ansehnlich große, und eine der besten Tafelfrüchte für den Winter, von butterhaft schmelzendem Fleisch und dem angenehmsten Zuckergeschmack, wenn man sie ächt besitzt; denn es giebt verschiedene Varietäten von nicht zu unterscheidender Gestalt mit der ächten, die aber ein raues Fleisch haben und der ächten beyweitem nicht beykommen. Ihre Form ist meist stumpf abgespitzt, bisweilen rund bauchicht und nach dem Stiel stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt stark oben nach der Blume hin und die Frucht endigt sich mit einer kurzen, stark und platt abgestumpften Spitze, ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, an Spalieren oft 3 Zoll breit. Die Blume liegt in einer meist seichten Einsenkung, welche häufig flache Erhabenheiten hat, die über die Frucht hinlaufen und sie uneben machen. Viele Früchte haben eine seichte Rinne, die von der Blume bis zum Stiele herabgehet. Und dieser ist ziemlich stark, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, krumm gebogen, und steht bald gerade auf der Frucht auf, bald in einer ziemlichen Höhle. Die Schale ist matt hellgrün, mit der Zeitigung gelblich grün, fast ganz hellgelb, wobey selten besonnte Früchte auf der Sonnenseite einen kleinen röthlichen Anflug bekommen. Die ganze Schale ist mit sehr vielen feinen grauen und dunkelgrünen Puncten übersäet. Das Fleisch ist bey voller Reife gelblichweiß, bey noch nicht ganz zeitigen Früchten grünlich mattweiß, butterhaft schmelzend, überfließend von Saft, und von

von einem sehr angenehmen, erhabenen zuckerartigen Geschmack, der mit der Herbstbergamotte etwas Aehnliches hat. — Der Baum ist als Hochstamm etwas empfindlich in seiner Bluthe, und sehr eigensinnig auf Standort und Boden. Seine Aeste gehen schön in die Luft, sind lang und schlank, ohne Wolle, mit einem feinen Silberhäutchen bedeckt, gelblich braun, und auf der Sonnenseite etwas röthlich schillernd und mit vielen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, lang eyförmig, mit einer langen schönen Spitze, schön grun und glänzend, ruckwärts gebogen, mit seichten stumpfspitzen Zähnen besetzt. Die Augen sind schön, rund, kurz, kegelformig, stehen vom Trieb ab, sind braun von Farbe, und stehen auf breiten platten Augenträgern. Die Frucht reift sehr langsam und nach einander vom December bis in den März. Sie müssen ganz blaßgelb seyn und sich leicht eindrucken lassen. — Vom allerersten Rang.

Cornelinsbirne, schöne Cornelia, s. Schöne Mädchensbirne.

Die grüne Confesselsbirn. — (T. O. G. Handb. Beytr. Manger beruhrt sie nur dem Namen nach als eine Varietät von der rothen Confesselsbirn.) — Diese Birn ist von mittelmäßiger Größe, und die größte Breite derselben fällt in die obere Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, wo sie sich kurz zurundet. Die Blume sitzt flach eingesenkt, ist offen und gar nicht tief. Von ihrer großten Breite fällt sie gemachsam geradeaus ab, und endiget sich ganz stumpf und oft mit einigen Ungleichheiten am Stiele. Dieser ist einen halben Zoll lang und ist wie eingesteckt. Die Länge der ganzen Birne mißt 2 Zoll 8 Linien und ist eben so breit. Ihre Farbe ist, wenn sie noch am Baum hängt, grasgrün, im Liegen wird sie nach und nach etwas gelber. Sie ist mit sehr vielen grünen Puncten bestreuet, die mehr sichtbar noch am Baum sind, als bey der Zeitigung, und diese sind bräunlich. Die Schale ist stark. Das Kernhaus ist spitzig, aber doch breit. Das Fleisch ist bruchig, fest, und hat eine sehr gelbe Farbe, wenn die Birne lange gelegen hat. Saft hat sie ziemlich viel, er ist zwar roh genossen angenehm, aber nicht sonderlich suße. Sie ist eigentlich keine Birne auf die Tafel, sondern mehr eine wirthschaftliche Birn in die Küche. Sie dauert bis in August. Um Ostern ist sie noch eben so hart, als sie vom Baume genommen worden. — Der Baum wird mittelmäßig stark, und die Aeste breiten sich stark aus. Die Zweige setzen sich gern quirrlich an. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark. Die Krone gehet pyramidenformig in die Höhe. Das Blatt ist dunkelgrün, eyformig und fein gezahnt.

Die rothe Confesselsbirn. Bey Goßlar, der Graukopf, in Schauen, die Confessionsbirn genannt. — (T. O. G. Zink. Handb. Beytr. — Miller nennt sie Rousseline, in Tourraine, le Muscat à longue queue de la fin d'automne.) — Eine recht gute Frucht, länglich, bauchicht und läuft gegen die Blume etwas spitz zu, eben so fällt sie von ihrer Mitte nur etwas ausgehöhlter ab und macht eine stumpfe Spitze am Stiel, ist 3 Zoll lang und 2⅛ Zoll im Durchmesser. Die Blume macht einen schonen Stern, und ist meist in Falten eingeschnurt in einer starken Vertiefung. Der Stiel ist 1 Zoll lang und sitzet an. Die dicke Schale ist rau, graugrün, auf der Sonnenseite braunroth. Das Fleisch ist gelblich, halb schmelzend, süßsaftig, von einem angenehmen aromatischen Geschmack und Russeleten Parfüm. Sie zeitigt Ende Octobers und hält sich sechs Wochen. Man muß sie aber auf dem Baum nicht überreif werden lassen. Außer dem guten frischen Genuß ist sie aber auch zu allem wirthschaftlichen Gebrauch sehr dienlich. — Der Baum wird ansehnlich groß, und fast alle Jahr fruchttragend, seine Sommerschosse lang und stark, und die Krone pyramidenförmig. Das Blatt ist eyförmig, am Stiel rund, und am Rand ungezahnt und von Farbe dunkelgrün.

Comtesse, s. Fremont.

Coule Soif, s. Mouille bouche.

Cuisse Madame, s. Wadelbirne.

Die Cyderbirne, (nach dem hiesigen Provinzialnamen: die Gränlingbirne.) — (Handbuch.) — Dieses ist eine ganz vortrefliche wilde Birne zu Wein. Ihr Ansehen ist schön, mittelmäßig groß, perlförmig, goldgelb, ganz mit unzählichen grauen Puncten besäet, mit einem langen Stiel und nicht tief sitzender Blume. Zu genießen ist sie gar nicht; sie ist rau, streng, und ziehet die Kehle zusammen, hält sich, ohne morsch zu werden, bis Weihnachten, giebt aber einen ganz vortreflichen, und nach der Champagnerbirne den besten Wein, der nicht matt süß ist, sondern eine geistige Süßigkeit hat, und die gute Eigenschaft, daß, wenn der Wein vergohren hat, er wiederum seine vorige Süßigkeit erhält und bis zum letzten Tropfen süß bleibt. — Der Baum hat die nöthige gute Eigenschaft, daß er außerordentlich fruchtbar ist, sehr groß wird, und als wilder Birnbaum der ungünstigen Witterung widerstehet. Er ist als Cyderbaum sehr zu empfehlen.

Cyprische Birn, P. de Chypre, s. Früh-Russelett.

Die Dagobertusbirne. Le Dagobert. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine mittelmäßig große, sehr gute Winterfrucht für die Tafel, deren Baum eine ungemeine Fruchtbarkeit und besondere Schönheit hat. Ihre Form ist unregelmäßig, bald etwas kreiselförmig, bald wieder etwas conisch. Der Bauch sitzt stets oberhalb der Hälfte der Frucht. Die Wölbung um die Blume ist platt abgerundet,

aber selten gleich, sondern fast immer schief und uneben. Nach dem Stiel hin macht sie keine Einbiegung, und endigt sich in eine bald ganz kurze, bald ziemlich lange, stark abgestumpfte conische Spitze. Sie ist 2¾ Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Die unbedeutende, und häufig ganz fehlende Blume steht in einer engen, ziemlich tiefen Einsenkung, die oft mit einigen ganz flachen Beulen umgeben ist, und die Frucht selbst ist stets durch unregelmäßige, oft etwas beulenförmige Erhabenheiten in ihrer Rundung bisweilen sehr verschoben. Der sehr starke Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, und sitzt in einer engen, oft ziemlich tiefen Grube, welche durch Beulen meistens uneben ist. Die Schale ist bey der vollen Zeitigung grüngelblich, auf der Sonnenseite nie roth, aber wie bey der grauen Herbstbutterbirne, mit einem röthlich braunen feinen Rost dergestalt überzogen, daß die Grundfarbe nur stellenweise rein erscheint. Das Fleisch ist schön gelblich, angenehm riechend, körnigt, sehr saftvoll, schmelzend, und von einem angenehmen zuckerartigen fein müskirten Geschmack. — Der Baum wächst schön, und ungemein stark und lebhaft und macht eine schön gewölbte Krone. Die Sommertriebe sind lang und stark, auf der Sonnenseite lederfarb, mit ziemlich vielen kleinen runden Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, eyförmig, nach vornen mehrentheils mit einer kurzen Spitze, dunkelgrün, stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind groß, dickbauchicht spitz, stehen stark ab, und sitzen auf platten Augentragern. Die Frucht zeitigt im December, Jenner und Februar. Sie muß sich leicht eindrücken lassen, und etwas gewelkt seyn, wenn sie gut seyn soll. Vorher ist sie zum Dämpfen vortreflich. — Vom zweyten Rang.

Die Damenbirne, La Cher-à-Dame. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Austr. T. O. G.) — In der Rechtschreibung des französischen Namens dieser Birne sind die Pomologen sehr schwankend, um einen Grund ihrer Benennung heraus zu bringen und will keinem gelingen. Sie schreiben sie bald Chair-à-Dames, bald Chere aux Dames, bald Chere-Adame, Cheradame, Cher Adam und dann Poire d'Adame, Poire de Madame de Madere, Chair de fille, Cher à fille. — Sie ist eine mehr runde, als lange Birn, plattbauchig spitzig, 2 Zoll 4 Linien lang und wenige Linien dicker. Sie siehet der gesegneten Birn, Ah mon Dieu, sehr ähnlich, ist aber platter, und brennender von Farbe. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte der Länge der Birn, wornach sie sich platt zurundet. Die Blume ist flach eingesenkt, geräumlich und tief. Gegen den Stiel fällt sie schnell und geradeaus ab und wird am Stiel schwach. Dieser ist kurz, dicke und holzig und 1 guten Zoll lang. Die Schale ist etwas dick, und wird auf dem Lager dunkelgelb, auf der Sonnenseite stark gerothet und an einigen Stellen strahlenweise mit vielen Puncten bestreut, die im Gelben grün, und im Rothen graugelb sind und der Schale das Ansehen giebt, als wäre sie grau. Ihr Fleisch ist weiß und etwas brüchig, fast schmelzend und hat überflüßigen süßen Saft mit einem angenehmen Parfüm. Das Kernhaus ist etwas mit Steinen besetzt; sie reift Ende August und dauret ziemlich. — Der Baum ist von mittlerer Stärke; die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark; die Krone bildet eine stumpfe Pyramide. Das Blatt ist länglich und schmal, hellgrün und fein gezahnt. — Vom zweyten Rang.

Die Dauphine oder Lansac-Birne, nicht so gewöhnlich Satin oder Atlasbirne, Lichefrion etc. — (Du Hamel. Tournefort. Quintinye. Zink. Abercr. Manger, Handb. T. O. G.) — Eine sehr gute Winter-Tafelbirne, welche sich zuerst am Hofe Ludwigs XIV. berühmt gemacht, da sie von der Frau von Lansac dem Dauphin zuerst überreicht worden, und daher ihre Hauptnamen träget. — Sie ist stark mittelmäßig groß, 2¼ Zoll lang und 2 Zoll dick. Ihre größte Dicke hat sie gegen die Mitte, von wo sie sich gegen die Blume rundet, als welche seicht eingesenkt stehet. Gegen den Stiel verlängert sie sich etwas und macht dann eine stumpfe Spitze, von welcher der characteristische an der Wurzel fleischigte und dicke Stiel von fast 1½ Zoll lang gerade ausgehet. Die Schale ist grünlich gelb, glatt und mit kleinen grauen Puncten besäet, und die Sonnenseite mit einer sanften Röthe verwaschen. Oefters findet man auch Rostflecken an der Frucht. Das Fleisch ist schmelzend, der Saft gezuckert und von erhabenem etwas müskirtem Geschmack. Ihre Reife fällt in November und dauret bis in Februar. — Der Baum trägt fleißig. Er belaubt sich stark, und seine Aeste hangen sich. Die Sommertriebe sind dünne und schwank, die Augen kurz und spitzig und die Augenträger angedrückt und niedrig, die Blätter schmal, rinnenförmig, unterwärts gebogen und fein gezahnt; sind am Blattstiel, der so lang, als das Blatt ist, so spitz, als gegen außen.

Die graue Dechantsbirne. Le Doyenné gris. — (Du Hamel Handb. Diel.) — Diese Sorte wird gar oft mit der grauen Butterbirne verwechselt, und für eben dieselbe gehalten, ist aber sehr von ihr unterschieden. Es ist eine mittelmäßig große köstliche Tafelfrucht von butterhaft schmelzendem Fleisch, von Form der weißen Herbst-Butterbirne ähnlich. Der Bauch sitzt höher nach der Blume, als nach dem Stiel. Nach dem Stiel hingegen endigt sie sich entweder stumpf zugerundet, oder mit einer wahren stark abgestumpften Spitze, ist 2¼ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer etwas flachen Einsenkung. Der starke Stiel ist ¾ bis ¾ Zoll lang und sitzt in einer ziemlich tiefen engen Höhle, die mit einigen beulen-

beulenartigen Erhabenheiten umgeben ist. Die glatte Schale ist mit einem dünnen zimmetfarbigen Ueberzug bekleidet, der am stärksten um den Stiel und die Blume ist. Auf der Sonnenseite hat die Schale nur öfters eine etwas röthlich schillernde Goldfarbe. Außerdem bemerkt man noch, genau betrachtet, sehr viele äußerst feine Puncte von der Farbe wie der Ueberzug. Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft; durchaus schmelzend und butterhaft, und ganz von dem nämlichen rosenartigen erfrischenden Geschmack, wie die weiße Butterbirne. — Der Baum wird nicht groß, treibt vieles, aber feines Holz, und hat viel Aehnliches in seinem Wuchs mit der weißen Herbst-Butterbirne. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, mit feiner Wolle bekleidet, auf der Sonnenseite röthlich, gegenüber trübgrün, und mit sehr wenigen feinen Puncten besezt. Das Blatt ist klein, eyförmig, stumpfspitz nach dem Stiel, nach vornen mit einer kurzen Spitze, hellgrün glänzend und seicht gezahnt. Die Augen sind klein, conisch, spitz, stehen ab, und die Augenträger sind sehr wulstig. Die Frucht zeitigt im halben, oder erst Ende October und bleibt vierzehn Tage vortreflich. — Vom allerersten Rang.

Depot de Syllery. s. Cassolett.

Die Diamantbirne. Diamand-Peer. — (Knoop.) — Sie ist eine birnförmige Herbstfrucht, an der Blume platt, 2 Zoll dick und $2\frac{1}{4}$ Zoll lang. Die Blume ist klein und ganz flach, der Stiel mittelmäßig dick und 2 Zoll lang. Die Schale ist glatt und dicke, gelblichgrün und blaßbraun gefleckt. Das Fleisch ist derb und körnigt, hat genugsamen Saft und einen ganz angenehmen Geschmack. Sie reift im October und November, hält sich aber nicht lange. — Der Baum hat einen guten Wuchs und trägt sehr wohl.

Der Dickstiel, Scheibenbirne. Grosse Queue, le Parabel musqué, la Parabelle musqueé. — (Quintinye. Manger.) — Diese Birne ist ziemlich groß, von apfelförmiger Gestalt und hat einen sehr dicken, nicht gar langen Stiel. Die Schale ist auf der Schattenseite strohgelb, an der Sonnenseite aber schön roth. Das Fleisch ist bruchig, und hat zwar ganz wenigen, aber doch sehr stark parfumirten Saft, um das Kernhaus ist sie steinig. Sie reift in der Mitte des November. — Ihr steinigtes und trockenes Fleisch macht sie geringschätzig, aber ihr starker Parfum macht sie schätzbar bey denen, die das Müsirte lieben. — Der Baum treibt vor andern schöne gerade Schösse mit vielen erhobenen Augen.

Donville, Le Calot, Poire de Provence. — (Du Hamel. Manger.) — Eine wirthschaftliche Winterbirne, die auch zum Frischessen ganz gut ist. Sie ist birnförmig, oben stumpf gespitzt und verloren ablaufend, $1\frac{3}{4}$ Zoll dick, und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Blume steht in einer kleinen Einsenkung, und der kurze Stiel in einer engen Höhlung. Die Schale ist glänzend, zitronengelb, mit fahlen Flecken; die Sonnenseite lebhaft roth mit hellgrauen Puncten besezt. Das Fleisch ist brüchig, ohne Steine, weiß ins Gelbe spielend. Der Saft ist zwar etwas säuerlich, doch erhaben, und der Geschmack nicht unangenehm. Sie hält sich bis zum April.

Double Fleur, s. Gefüllt blühende Birn.

Der doppelttragende Birnbaum, der Zweyträchtige. Double fleur et fruit, Deux fois l'an, Bonne de fois l'an, Engelse Königin, Englische Königin. — (Manger. Handb.) — Ein seltenes und recht wunderbares Phänomen unter dem Obstbaumgeschlechte. — Dieser sonderbare Baum blühet alle Jahre zweymal, zu verschiedener Zeit, und trägt oft sehr reichlich Sommerbirnen und Herbstbirnen. Trägt er wenig Sommerbirnen, so bekommt er desto mehr Herbstbirnen, und nach vielen Sommerbirnen, trägt er weniger Herbstbirnen, und bey obstreichen Jahren sind beyde Gattungen reichlich. — Zu den Sommerbirnen blühet er mit andern Birnbäumen, aus dem gewöhnlichen Tragholz, und wenn diese Sommerbirnen noch nicht ganz halbwächsig, und so groß sind, als Kirschen, nämlich um Johannis, so blühet er zum andernmal zu den Herbstbirnen und zwar am ganzen Baum, aber nicht auf Tragholz, sondern an den Spitzen der diesjährigen Triebe. Die Sommerbirne reift Anfangs September, und ist groß gelb, und gestaltet wie die Beurré blanc, oder weiße Butterbirne. Sie ist gut, süß und saftig, nach vierzehn Tagen aber wird sie morsch.

Die Herbstbirne ist ganz sonderbar, sie hat weder Kerne, noch Blume. Ihre Gestalt gleicht vollkommen einer halbgewachsenen Gurke, und ist auch wie solche grün und gelb. Sie sind alle krumm und eingebogen gewachsen. Oben rund wie eine Gurke, in der Mitte gebogen und gegen den Stiel spitz. Von Geschmack ist sie gut, süß, saftig und hat ein zartes Fleisch. Sie reift Ende September und im October, und hält sich vier Wochen; jedoch wird sie in schlechten Sommern nicht reif. — Außer diesen Birnsorten des Doppelttragenden, giebt es noch mehrere Sorten Birn des doppelttragenden Baums.

Doyenne, s. Weiße Herbst-Butterbirn.

Eau rose ronde, s. Priesterbirne.

Eifersuchtsbirne, s. Jalousie.

Eisbirne, s. Virgouleuse.

Die Engelsbirne. Poire d'Ange. — (Du Hamel) — Eine frühe Sommerbirne von der platten Form, aber am Stiel verjüngt und länger, als dick. Sie ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und $1\frac{1}{2}$ Zoll dick. Ihre Blume ist ziemlich groß und stehet in einer ganz seichten Einsenkung. Der Stiel ist gegen anderthalb Zoll lang, dünne und grün,



am

am Anfang mit etlichen Hügeln umgeben. Die Schale ist fein und grün gelblich, das Fleisch halbbrüchig und sehr fein, und hat einen sanft müskirten angenehmen Geschmack. Sie reift Anfang Augusts und hält sich ziemlich, ohne teig zu werden.

**Die große Engelsbirne.** — (Manger.) — Eine teutsche Frucht und gute Winterbirne, von Apfelform, 2½ Zoll dick und eben so hoch. Die Blume ist mit Falten umgeben. Der etwas kurze, mittelmäßig dicke Stiel ist krumm und stehet seitwärts zwischen etlichen Hockern. Die Schale ist gelb, das Fleisch etwas säuerlich, aromatisch, und angenehm. Sie reift im Herbst und dauret bis in Januar.

**Die kleine Engelsbirne** — ist nur 1½ Zoll dick und 1½ Zoll hoch, hat eine große, aber ziemlich plattliegende Blume. Der kurze Stiel ist an der Frucht dünne, verdickt sich aber weiterhin. Die Schale ist bleichgelb, das Fleisch schmackhaft und hinreichend saftig. Sie zeitigt in der Mitte Septembers, wird aber leicht überreif.

**Die englische von Bourdeaux, die Angelica-Birne.** Angelique de Bourdeaux, Poire Angelique, St. Martial. — (Du Hamel. Knoop. Miller. Handb. Beytr.) — Eine berühmte Winter-Tafelbirn, wenn sie gut geräth. Sie hat eine perlförmige Gestalt, an der Blume platt, von 2½ Zoll Dicke und gegen 3 Zoll Länge. Die Blume ist klein und stehet in einer engen, ziemlich tiefen Aushölung. Der Stiel ist anderthalb Zoll lang, dick und oben fleischig und stehet platt auf. Die Schale ist glatt, zart, bleichgelb und auf der Sonnenseite blaßbraun, öfters um die Blume braun gefleckt. Ihr Fleisch ist bruchig, doch zart, von angenehmen zuckerhaftem Saft und lieblichen Geschmack. Sie ist eßbar im Februar und Merz. — Der Baum ist etwas zärtlich und verlangt warmen Boden und eine gute Lage. Die Sommertriebe sind lang, mittelmäßig dick, an den Augen nur wenig gebogen, sehr fein und fast unmerklich punctirt. Die Augen sind kurz, klein, zugespitzt und abstehend, und haben ziemlich dicke und breite Träger. Die Blätter sind sehr lang und sehr schmal, rinnenförmig und nach unten gebogen, haben etwas lange Blattstiele und haben nur wenige seichte Zähne am Rand.

**Die englische von Rom, die römische Angelicabirne.** Angelique de Rome. — (Du Hamel.) — Diese Winter-Tafelbirne ist noch empfindlicher auf Lage und Boden, als die Bourdeaux. — Sie mißt 2½ Zoll in der Dicke und 2½ Zoll Höhe, auch wohl mehr, wenn der Baum gut stehet. Die Blume ist sehr klein und stehet in einer engen, nicht tiefen Höhle. Der Stiel ist kurz und dick und stehet entweder ganz platt auf der Frucht, oder doch in einer sehr engen Fuge. Die Schale ist rau, wie der Chasserie, bleich zitronengelb und bisweilen auf der Sonnenseite etwas blaßröthlich. Ihr Fleisch ist zart, halbschmelzend und gelblich; aber in trockenem und ungünstigem Boden wird es brüchig und steinig, und so der Geschmack sehr gut oder nur mittelmäßig. Der Saft ist häufig, gezuckert und erhaben. Sie ist eßbar vom December bis Februar. — Der Baum wächst lebhafter, als jener. Seine Sommertriebe sind lang, mittelmäßig dicke, an den Augen nur wenig gebogen, unten grün, nach der Spitze hell röthlichbraun, stark punctirt, die Augen mittelmäßig dick, rundlich, wenig abstehend, und haben dicke Augenträger. Die Blätter sind am Stiel eyrund, am andern Ende spitz, krümmen sich nach unten und rollen sich auf verschiedene Art, und ist die Zahnung fast nicht wahrzunehmen.

Epargne, s. Sparbirn.

Epine d'été, s. Sommerdorn.

Epine d'hyver, s. Winterdorn.

Epine Rose, s. Rosenbirne.

Epine rose grise, s. Salviati.

**Die Erzherzogsbirne, Timpling.** L'Archiduc d'Eté. — (Manger. Handb. Diel.) — Eine ansehnlich große, sehr schöne wirthschaftliche Sommerbirne, die aber auch zum frischen Genuß von angenehmen Geschmack ist. Ihre Form ist conisch, und der Bauch sitzt nahe an der Blume, um die sich die Frucht breit und flach zuwölbt, und nach dem Stiel hin sich mit einer abgestumpften Spitze endigt, 2½ Zoll breit, 3 Zoll lang. Die Blume steht in einer unbedeutenden Einsenkung auf der breiten Wölbung, und ist immer mit einigen Erhobungen umgeben. Der Bauch ist rund. Der dicke Stiel steht auf der stumpfen Spitze, und ist manchmal 1 Zoll, bald nur einen halben Zoll lang und steht meist schief. Die Schale ist bey der vollen Zeitigung schon hellgelb. Die Sonnenseite ist hingegen schwach braunröthlich. Die Schale hat eine große Menge sehr feiner graulicher Puncte, und feine gelbgraue Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkornigt, im Kauen rauschend, jedoch markigt, ziemlich saftreich, und von einem bloß reinen Zuckergeschmack. — Der Baum ist durch sein großes Blatt sehr kenntlich. Er wächst lebhaft und wird sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind dick und nicht lang, von Farbe auf der Sonnenseite trüb rothlichbraun, im Schatten grünlich trüb, ohne alle Wolle, und mit ungemein vielen weißgrauen, feinen und platten Puncten besetzt. Das Blatt ist groß und eyförmig, mit einer kurzen Spitze, grasgrün, sehr glänzend, und spitz gezahnt. Die Augen sind sehr spitz, stehen oft stark ab und sitzen auf stark vorstehenden, in der Mitte spitzen Augenträgern. Die Zeitigung dieser Frucht ist im halben August, aber sie ist etwas gesucht. Werden die Früchte am Baum ganz reif, so sind sie in einigen Lagen schon morsch, oder teig. Man muß sie früher abnehmen, und verspeisen, wenn die

die grüne Farbe gelb werden will. — Vom zweyten Rang.

Die Eyerbirne, die beste Birne. — (Pom. Franc. Handb. T. O. G. Diel.) — Diese bekannte aus der Schweiz abstammende teutsche Nationalfrucht, die von den meisten Pomologen, jedoch öfters abweichend, beschrieben und vorgestellet wird, macht unsern Birnsorten Ehre, und giebt dem besten französischen Obst wenig nach. Sie ist sowohl eine delikate Tafelfrucht, als auch treffliche wirthschaftliche Birn zu Hutzeln, Schnitzen, Mus, Wein ꝛc. und außerordentlich und fast alljährlich fruchtbar. — In ihrer Gestalt zeichnet sie sich sehr aus, und ist unter allen Birnen dem Ey am ähnlichsten. Ihre Höhe ist gewöhnlich 2 Zoll 7 Linien und in der Breite 2 Zoll. Die Grundfarbe ist in ihrer Zeitigung grüngelb und an der Sonnenseite hat sie öfters einen Anflug von Röthe, und ist sehr stark mit grünen Puncten bestreuet, welche in der Gegend, wo die Birn etwas geröthet ist, braun aussehen. Die Schale ist dünne; das Kernhaus spitzer gegen die Blume, als gegen den Stiel. Die Blume sitzt wie auf einer abgebrochenen Spitze flach auf, ist groß und offen, und hat bisweilen zarte Fältchen um sich her. Das Fleisch ist fast schmelzend, hat eine weißliche Farbe, und vielen angenehmen süßen Saft, der durch das säuerliche Kernhaus überaus angenehm und erfrischend wird, und hat seinen eigenen delikaten Wohlgeschmack. Sie zeitigt Anfangs bis Mitte September und hält sich gegen drey Wochen. — Der Baum wird mittelmäßig stark und setzt gern quirligt Holz an; die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark; die Krone ist in Form einer Kugel und mit vielen Zweigen besetzt, aber nicht übrig stark belaubt. Das Blatt ist eyförmig, dunkelgrün, und an den Blättern der Sommerschosse liegt eine feine Wolle, die weißlich ist. Uebrigens ist das Blatt ungezahnt.

Winter-Eyerbirn, s. Jagdbirne.

Die müskirte Winter-Eyerbirn. De musqueerende Eyer-Peer — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine holländische Frucht und eine kleine, zuckersüße und stark müskirte Winterbirne für die Tafel, und gedämpft ein köstliches Gericht. Ihre Form ist wahrhaft eyförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, von da sie nach der Blume hin sanft abnimmt, und sich stumpf abrundet. Nach dem Stiel aber endigt sie sich, ohne Einbiegung, mit einer kurzen, stumpfen Spitze. Eine schöne Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch, oder zuweilen ¼ Zoll höher. Die feine glatte Schale ist bey der Zeitigung zitronengelb; die Sonnenseite mit einem ganz leichten Anflug einer goldartigen Röthe besetzt, wovon man aber bey nur wenig beschatteten Früchten nichts sieht. Die Puncte sind sehr häufig, fein, bräunlich, oder zimmetfarben, und neben diesen sieht man noch häufig feine kleine Rostanflüge und Rostfiguren, die von zusammengehäuften Puncten scheinen entstanden zu seyn. Das Fleisch ist schön weiß, riecht stark parfümirt, ist voll Saft, fein, leicht abknackend, etwas überzeitig, bald schmelzend und von einem ungemein erhabenen, süßen, sehr starken Muskatellergeschmack. — Der Baum ist ausnehmend fruchtbar und wächst nur stark in der Jugend, nachher aber langsam, mit feinem Holze. Seine Aeste hängen sich gerne. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und nicht stark, von Farbe röthlich braun, mit einem schönen Silberhäutchen bekleidet, und mit vielen röthlich grauen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, oder nur mittelmäßig groß, bald herz-, bald eyförmig, dunkelgrün, und sehr seicht gezahnt. Der dünne Blattstiel ist 1½ Zoll lang. Die Augen sind groß, dick, weiß geschuppt, stehen stark ab, und sitzen auf etwas flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December, Jenner und Februar. Man muß die Reifzeit dieser Frucht wohl abwarten. — Noch zum ersten Rang.

Eyerlinge. — (Manger.) — Diese im Wirtenbergischen sehr bekannte wirthschaftliche Herbstbirn von eyförmiger Gestalt hat eine gelbe Schale, mit dunkelröthlichen oder braunen Puncten, ein hartes weinsäuerliches Fleisch; reift Ende September und hält sich lange. — Sie ist eine Abart von der ächten Eyerbirne.

Die Faßbirne, Tonnenbirne. Tonneau. — (Du Hamel. Handb. Beytr.) — Eine große, lange, sonderbar gestalte Winter-Kochbirne, und zugleich zur Zierde für die Tafel, welche an der Blume 2 Zoll, in der Mitt 3½ Zoll und am Stiel 1½ Zoll dick und 4 Zoll lang ist. Die Blume stehet in einer sehr tiefen Höhlung, die mit kleinen Falten und Furchen umgeben ist. Der Stiel ist nach Verhältniß kurz, und 1 Zoll lang, doch nicht zu stark. Die Schale ist bey der Reife gelb und an der Sonnenseite schön lebhaft roth. Das Fleisch ist sehr weiß und ein wenig steinig. Sie reift im Februar und März. — Der Baum wird stark. Seine Sommertriebe sind dick, lang, an den Augen etwas gebogen, und mit feinen Puncten bestreuet, an der einen Seite graulich und an der andern bleich und wie mit Mehl bestreuet; die Augen dick, platt und anliegend, mit breiten und dicken Augenträgern. Das Blatt ist sehr groß, am Stiel am breitesten und gehet in eine lange und scharfe Spitze aus, von Farbe blaßgrün; die jungen Blätter sind schmäler, und unter sich gebogen, die älteren sägeartig, und stark gezahnt.

Die Faustbirne, Backofenbirne. — (Manger. Diel.) — Eine sehr große schöne Küchenfrucht und Herbstbirne, die zum Welken und Dämpfen sehr geliebt wird. Sie gehört zu den Pfundbirnen. Ihre Form ist vollkommen birnförmig und von einem sehr regelmäßigen Umriß. Der Bauch sitzt hoch oben nach der Blume,

me, welche sanft und plattrund abgestumpft ist, so, daß die Frucht schön und breit auf derselben aufsitzt. Der oft starke Bauch biegt sich nach unten sanft ein, und endigt sich bald mit einer ziemlich kurzen, bald aber auch und meistens mit einer schönen, ziemlich langen, abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht vom Hochstamm ist 4½ Zoll lang und 3 bis 3½ Zoll breit. Die Blume sitzt in einer weiten geräumigen, tiefen Einsenkung, die fast immer mit einigen flachen, beulenartigen Erhabenheiten umgeben ist, wobey aber der Bauch der Frucht schön rund und eben ist. Der starke Stiel ist 1½ Zoll lang, und steht oben auf der stumpfen Spitze, die aber selten eben ist, sondern sich meistens mit unregelmäßigen Fleischfortsätzen endigt. Die Schale ist bey der Zeitigung bleichgelb, mit sehr vielen, ansehnlich starken grauen Puncten gleichsam übersäet, nebst Rostfiguren und Rostanflügen. Das Fleisch riecht angenehm, ist weiß, nicht saftvoll, fast etwas trocken, grob körnigt, markigt, schleimigt und fade, nur etwas rosenartig von Geschmack. — Der Baum wird sehr groß und ist ungemein fruchtbar. Er breitet seine Aeste weit aus, und bildet, wenn er frey steht, eine lindenähnliche Krone. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe gelblich, mit Roth vermischt, und mit vielen Puncten besetzt. Das Blatt ist dunkelgrün von Farbe, entwickelt sich im Frühjahr weiß wolligt, von Form eyrund und nur mittelmäßig groß, seicht bogenförmig gezahnt. Die Fruchtaugen sind schön, spitz. Die Augen sind lang, breit, spitz, liegen an, und sitzen auf starken wulstigen Augenträgern. Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte October, und hält sich vier Wochen, dann wird sie teig.

Die **Feigenbirne**. Poire Figue, Cheronne. — (Du Hamel Manger.) — Eine nicht zu verachtende **Sommerbirne**, von birnförmiger oder Feigengestalt, fast 2 Zoll dick und an 3 Zoll lang. Ihre Blume stehet in einer seichten Aushöhlung und ist nicht gar groß. Der Stiel macht die Verlängerung der Frucht und ist dick, knotig und 1 Zoll lang. Die Schale ist ziemlich eben und grünlich braun, auch bey der Reife. Ihr Fleisch ist weiß, ziemlich fein und zerfließend, zuckerhaft süß und von gutem Geschmack, der Epargne ähnlich. Sie reift Anfang September. — (Man hat mehrere Birnen, die **Feigenbirnen** genennet werden, wie z. B. die Zapfenbirne ꝛc. und ist ein häufiger Provinzialname bey vielen Birnen, die eine Zapfen- und Feigengestalt haben.)

Fin-or, s. **Goldbirne**, **Feine Goldbirne**.

Finor rozat, Finor d'orleans, s. **Feine September-Goldbirne**.

Die **Flaschen-Kürbisbirne**. Calebasse. — (Handb.) — Eine sehr lange sonderbar gestaltete **Herbstbirne**, die von oben gegen den Stiel allmählig fast spitz zuläuft, jedoch über dem Stiel stark eingezogen ist. Vor ihrer Zeitigung ist die Grundfarbe grün, und übrigens, zumal auf der Sonnenseite, hellbraun, bey ihrer vollkommenen Reife aber durchaus goldroth, wie die Goldbirne, Aurate. Die kleine Blume ist, wie der Stiel, wenig eingesenkt und letzterer steht meist schief. Ihr Fleisch ist zart und fließend, und der Saft sehr angenehm; zeitigt im October, und trägt häufig, doch nicht frühzeitig. — Der **Baum** macht ein schönes starkes Gewächs, und thut auf Wildlingen und Quitten gut.

Die **Winter-Flaschenbirne**, die **Kürbisbirne**. Calebasse d'hyver. — (Handb. Beytr.) — Diese **wirthschaftliche Winterbirne** bezeichnet nach Größe und Gestalt, wie die Vorige, schon einigermaßen ihre Benennung. Bey dieser ist die kleine Blume, so wie der lange Stiel nicht eingesenkt. Die Schale ist grün und rau, und nur wenig gelb bey der Reife. Das Fleisch ist halb bruchig, ohne Steine; der Saft fade; das Kernhaus klein, jedoch mit fünf Zellen. Sie reift im Februar und hält sich oft, bis sie wieder zeitig werden. Die Früchte müssen ganz spät abgenommen werden, sonst werden sie welk und runzlich.

Fleur de Guigne, s. **Birn ohne Haut**.

Fondante musqué, s. **Sommerdorn**.

Foppen-Peer, s. **Vexierbirne**.

Poire la Force, s. **Vexierbirne**.

Die **Florentinerbirne**. Florentin. — (Handb. Beytr.) — Eine wohlgestalte pyramidenförmige gute **Winter-Tafelfrucht**, 2 Zoll dick und gegen 3 Zoll lang, und bis 11 Loth schwer. Bey der Blume ist sie abgerundet und am Stiel spitz. Die Blume liegt sternartig mit ihren dreyeckigten Spitzen flach auf der Frucht auf. Der Stiel ist 1½ Zoll lang und gar nicht eingesenkt; die Schale grün, mit vielem gelblich braunen Rost überzogen, und punctirt; auf der Sonnenseite hat sie vom Stiel herauf etliche schöne carminrothe Streifen. Bey der Lagerreife wird sie schon gelb, und einige Früchte sind ganz mit dem gelblich braunen Rost überzogen. Das Fleisch ist mild und recht gut; der Saft süß und lieblich. Reift im Januar und hält sich dann öfters bis in Sommer. Man muß aber die Früchte so lange am Baum lassen, als es nur die Witterung erlaubt. — Der **Baum** treibt schön; hat lange, gerade Sommerschosse, an jedem Auge gebogen. Auf der Sonnenseite sind sie roth, auf der andern grün, mit runden röthlich weißen Puncten häufig bestreuet. Die Fruchtspieße stehen geradeaus und ist der Baum in diesem Betracht dornig, wie die de la Motte. Die Augen sind groß, dick und spitz, braun und geradeaus stehend auf starken Höckern, und haben Afterblättchen. Das Blatt ist lang, sehr schmal, dunkelgrün, mit der Spitze etwas unter sich gebogen. Die jungen Blätter sind auf der Oberfläche wollig.

Die **Forellenbirne**. — (Handb.) — Diese teutsche Nationalfrucht gehört unstreitig zu den

**delika-**

delikaten Herbstbirnen. Sie behauptet ihre Vorzüge sowohl der Schönheit und dem treflichen Geschmack, als auch ihrer Tragbarkeit nach. Sie ist von der Größe der Beurré blanc, aber mehr länglicht, und man findet viele unter ihnen, die ganz regulär birnförmig sind, wie Franzmadamen, die mehresten aber von Hochstämmen laufen oben von der etwas vertieften Blume, (da sie etwas aufgeschwollen ist,) verjüngt zu und endigen sich in eine stumpfe Spitze, an welcher ein ungleich längerer Stiel, als aus der Beurré hervorwächst. Sie führet auf einem schönen gelben Grunde viele lebhaft rothe Puncte, die öfters an der Sonnenseite so dicht erscheinen, daß sie in einander fließen wollen, doch immer scharf genug sind, um sie von einander zu unterscheiden. Ihr Fleisch ist voller Saft und völlig schmelzend, und so weiß, als bey der Beurré blanc, aber der Geschmack ist viel erhabener und erhält sich lange in seiner Güte. Sie reift mit der Beurré gris, Ende Novembers, auch wohl Anfangs Decembers, und erhält sich länger, als jene, in der Güte. Sie ist eine der tragbarsten, die nie fehl schlägt, und bekommt so gut auf Quitten, als Birnwildlingen. — Der Baum macht ganz braunrothe Sommertriebe, daß man ihn oft gar nicht verkennen kann. Die Augen erheben sich aus einem breiten Grunde sehr spitzig; der Baum läßt sich in alle Figuren bringen.

Fontarabie, s. Lioner Müscateller.

P. des Forets, s. Gute Graue.

Forniquet, s. Salviati.

Franc-Real, s. Feine Winter-Goldbirne.

Franchipane. — (Catol. d. Chart. Du Hamel. Handb.) — Sie führt nur einen Namen, aber die Beschreibungen sind doch nichts weniger, als einstimmend. Die Kartheuser sagen von ihr: sie sey mehr länglichter, als runder Gestalt und eher groß, als klein zu nennen; sie sey glatt, gelb und eine der allerschmelzendsten und besten Birnen, die man nur hat; ihr Saft süß und zuckerartig. Sie wird gemeiniglich im October reif. — Eigentlich ist sie eine mittelmäßig große, hellgrüne Sommerbirne für die Tafel, länglich und ganz besonders gebaute schmale Birne, mit einem etwas länglichten, sehr dünnen Stiele, der mit dem Fleisch in eins fortgeht. Die Blume steht auf der Wölbung des Kopfs, ohne Einsenkung. Sie ist eine vortrefliche Birn, schmelzend von Fleisch und hat einen ganz besonders angenehmen und feinen Geschmack; durch die hellgrüne Farbe, die gleichsam mit weißem Mehlstaub bedeckt ist, unterscheidet sie sich, und kommt in der ersten Hälfte des Septembers zur Reife. — Der Baum wächst lebhaft und macht eine pyramidenförmige Krone, belaubt sich schön und ist fruchtbar. Seine Sommerschosse sind gelbbraun, mit röthlich weißen Puncten besetzt und sind an jedem Auge gebogen. Die Augen sind rund, abstehend, und haben mittelmäßig große Augenträger. Das Blatt ist lebhaft grün, lang, schmal, rinnenförmig und unter sich gekrümmt und nur gerändelt.

Franc-Real, s. Feine Goldbirne. Fin-or.

Franc-Sureau, s. Pabstbirne.

Die Franciskanerbirne. Poire de St. François. — (Quintinye. Manger.) — Ist eine große und sehr lange wirthschaftliche Birn, von glatter, grauer, an der Sonnenseite rother Schale. Ihr Fleisch ist halb brüchig und hat einen gewürzhaften Geschmack. Sie reift im November, und man kann sie auch zur Noth frisch essen.

Die Franzmadam, die Frauenbirne. Poire Madame, Madame de France, Poire de notre Dame. Auch öfters Mouille bouche d' été, Beurré d'Aout, Windsor Pear. — (Du Hamel. Knoop, Brussele-Peer, Brüßlerbirn. Hirschfeld. Handb. T. O. G.) — Sie ist ansehnlich groß, 3 Zoll lang und 2½ Zoll dick, gegen oben aufgeschwollen, von da sie sich gegen die Blume gemach zu wölbet. Gegen den Stiel läuft sie spitzig zu, macht aber unter der Wölbung einen Absatz, oder ziehet sich allda schnell ein. Um die Blume herum ist sie etwas ungleich, sie selbst zieht sich etwas einwärts, die Oeffnung verenget sich, ist aber inwendig geräumlich und tief. Auf der Sonnenseite ist sie roth, und diese Röthe verbreitet sich immer schwächer in Streifen nach dem Stiele zu; auch schimmern gelbe Pünctchen durch das Rothe; auf der Schattenseite aber ist sie hellgelb. Die Schale ist dünne, das Kernhaus sehr klein, und zeichnet sich nicht sehr deutlich aus. Das Fleisch ist etwas derb und brüchig, wird aber nach und nach sehr zart und in ihrer rechten Zeitigung voller Saft, der einen erquickenden, süßen und angenehmen Geschmack hat. Sie wird in der Mitte des Augusts reif, hält sich etwa 14 Tage vom Baum weg, wird dann mehlig und inwendig teig. — Der Baum, der ein und alle Jahre trägt, wird groß, und macht viele und starke Hauptäste. Die Nebenäste und Zweige setzen quirligt an und wachsen knorzig in einander. Die Sommertriebe werden lang und stark, und behalten ihre Stärke bis in die Spitze. Die Krone wächst pyramidenförmig, sehr hoch und hat viele Blätter. Das Blatt ist eyförmig, am Stiel ziemlich rund und breit, und endiget sich mit einer scharfen Spitze. Seine Farbe ist hellgrün.

Schöne Frau, s. Je länger, je lieber.

Fremont, Gros-Fremont, Cheny, Comtesse. — (Quintinye. Manger.) — Eine lange große, conisch gewachsene, an der Blume platte Winter-Kochbirne, die im November gelblich wird und reift, und bis in Jenner taugt. Ihr

Ihr Verdienst ist, daß das Compot davon etwas parfümirt wird.

Petit Fremont, s. Feine Sommer-Goldbirne.

Die Freystädter Birn. — (T. O. G.) — Eine mittelmäßig große wirthschaftliche Sommerfrucht, von 3 Zoll Höhe und 2 Zoll Breite. Ihre größte Breite fällt in die untere Hälfte nach der Blume zu, nach welcher sie sich erhaben zurundet, gegen den Stiel aber nimmt sie stärker ab, wo sie in eine stumpfe Spitze ausläuft. Die Blume steht in einer ungleichen, mit Falten umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist selten in der Mitte, sondern meistens auf einer Seite und ist mit einigen Falten umgeben. Er ist 1 Zoll lang. Die Grundfarbe der Schale ist gelbgrün, bey der Reife wird sie etwas gelber, auf der Sonnenseite braunroth, so gleichsam streifenartig ist, und über und über mit vielen Puncten besetzt, welche im Rothen gelblich, im Grünen aber dunkelgrün erscheinen. Die Schale ist dünne. Das Kernhaus ist mit äußerst kleinen Steinchen besetzt. Das Fleisch ist weiß, fest, brüchig und süß vom Geschmack, aber trocken und mehlig, da es ihr an Saft fehlt. Sie reift Mitte August und dauert nicht über 14 Tage, da sie dann teig wird. — Der Baum ist äußerst fruchtbar, und wächst in der Jugend lebhaft, läßt aber seine Aeste gerne hängen. Das Blatt ist groß, und seicht gezahnt; seine Farbe ist zwischen hellgrün und dunkelgrün.

Friesländische Birn, s. Hallemine bonne.

Die Friolet. Friolet. — (Du Hamel. Manger.) — Sie ist eine Sommerbirne, mehr zum Kochen, als zum frischen Genuß. Ihre Form ist etwas platt, am Stiele verjüngt und etwas länger, als dick, $2\frac{1}{4}$ Zoll dick und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Blume ist ziemlich groß und in Hügeln eingezwängt; der Stiel über 1 Zoll lang, ziemlich gerade, grün und hat oft einen kleinen Fleischwulst. Die Schale ist grün und ziemlich glatt, ob sie schon mit einer Menge grünbrauner Puncte bedeckt ist. Die Sonnenseite ist ganz schwach roth angelaufen und verwaschen. Das Fleisch ist halb brüchig und ein wenig trocken, jedoch sehr müssirt. Sie reift Anfangs September.

Friolet, s. auch Sommerrobine.

Die Frontignacbirne. Frontignac-Peer. — (Knoop.) — Eine perlenförmige, an der Blume platte Sommerbirne. Sie ist $2\frac{3}{8}$ Zoll dick und $2\frac{7}{8}$ Zoll lang. Die Blume ist mittelmäßig groß, flach und steht vertieft. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, dünne und steht in einer seichten Vertiefung. Die Schale ist glatt, blaß braunroth; das Fleisch milde, ziemlich saftig, aber ohne sonderlichen Parfüm; sie reift im August und September.

Die große Frühbirne, die große Johannisbirne. Gros hativeau, Gros hativeau de la foret, Gros hativeau à troche, Poire de St. Jean. — (Du Hamel. Manger.) — Dieses ist eine plattgedruckte Birne, $1\frac{1}{2}$ Zoll dick und 1½ Zoll hoch, hat eine große Blume, die fast eben ohne merkliche Vertiefung stehet, einen etwas langen und dünnen Stiel, eine glatte, grünlichgelbe und auf der Sonnenseite sehr lebhaft dickrothe Schale. Ihr Fleisch ist weiß, etwas trocken und der Saft streng, daß sie keinen sehr günstigen Geschmack hat, und mehr für das Auge ist, oder zu wirthschaftlichem Gebrauch. Sie reift Anfang August. — Der Baum trägt seine Früchte büschelweis.

Die kleine Frühbirne, die Gerstenbirne, die Johannisbirne. Hativeau, P. de St. Jean, Petit Hativeau, P. de Hativeau blanche, Milan d'Eté. — (Quintinye. Du Hamel. Manger.) — Eine kleine plattgeformte Birn von $1\frac{1}{2}$ Zoll dick und $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, mit flach liegender und durch die umgebenden Falten ovalgedruckter Blume, und einem anderthalb Zoll langen dünnen Stiel, der auf der einen Seite schön roth, auf der andern gelb ist. Die Schale ist glatt, hellgelb, auf der Sonnenseite ein wenig lebhaft roth marmorirt. Ihr Fleisch ist etwas gelblich, halbschmelzend, doch etwas lederhaft, von einem zwar müssirten, doch nicht sonderlich angenehmen Geschmack. Sie zeitigt Mitte Juli, in kältern Gegenden mit der Gerste, wird aber geschwind teig.

Der Fündling. Trouvé, Trouvé de Montagne, P. de Prince, Gros-Certeau d'hyver. — (Quintinye. Merlet. Du Hamel. Manger. Handb. Beytr.) — Dieses ist eine große schöne wirthschaftliche Winterbirne, von birnförmiger Gestalt, $2\frac{1}{2}$ Zoll dick und $2\frac{1}{2}$ Zoll lang. Ihre Blume ist groß, sehr offen und stehet erhöhet auf der Frucht. Der Stiel ist bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, fleischig, schief gewachsen und stehet unvertieft. Die Schale ist fein, auf der Sonnenseite lebhaft und dunkelroth, an der Schattenseite zitronengelb, manchmal mit hellroth angelaufen oder gesprengt; über und über mit ganz kleinen Puncten besetzt, die im Rothen hellgrau und im Gelben roth sind. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, brüchig und ohne Steine. Der Saft ist häufig, gezuckert und der Geschmack bey völliger Reife nicht zu verachten. Sie ist brauchbar von Januar bis März. — Der Baum wächst stark; macht große, starke, an den Augen gebogene Sommertriebe, die auf der Sonnenseite röthlich, auf der andern grün sind, mit langen weißlich rothen Puncten bestreuet. Gegen die Spitze sind sie wollig. Die Augen sind stark, spitz, geradeaus stehend; das Blatt lang, schmal, unter sich gebogen, glänzend grasgrün, seicht, aber sehr spitz gezahnt.

Gänsekopf. — (Henne.) — Eine wirthschaftliche Herbstbirne, von ihrer Gestalt und Größe also benennet, deren Baum einer der allergrößesten und ältesten Bäume wird,

wird, und bey seiner Fruchtbarkeit so viele Früchte auf einmal trägt, daß man mehrere große Fässer von Birnwein damit anfüllen kann. Die Birne ist länglich, 3 Zoll lang und 2 Zoll dick. Von der Mitte läuft sie gegen die Blume abgerundet zu und von der Mitte bis zum Stiel etwas spitziger. Sie hat die Gestalt einer St. Germain, nur daß sie kleiner ist. Die Schale ist glatt und glänzend, auf der Sonnenseite braunroth, auf der gegenüberstehenden Seite grün, mit braunen Puncten und Flecken bestreuet. In der Reife wird sie schön gelb. Das Fleisch ist weiß und brüchig. Der Saft ist überflüssig und süß säuerlich anziehend. — Der **Baum** wird zum Erstaunen groß und dauerhaft, und seine großen Aeste beugen sich bey ihrer Fruchtbarkeit bis zur Erde. Er liebt daher Raum und einen freyen Platz. Seine Sommertriebe sind nicht sonderlich lang, aber stark, braunroth und getüpfelt, und mit vieler Wolle überzogen. Die Augen sind klein und liegen platt auf; die Augenträger stehen vor. Das Blatt ist dunkelgrün, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, und der Rand ist fein gezahnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang. Die Frucht reift im Anfang des Octobers.

**Die gefüllt blühende Birne.** Double fleur, La Poire Rose — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Manger.) — Ohnerachtet die meisten gefüllt blühenden, wenigstens sehr stark gefüllt blühenden Obstbäume keine, oder sehr wenige Früchte ansetzen, weil der Blüthenstaub nicht leicht zum Stempel kommen kann, so ist doch bey mehreren, wie hier, eine Ausnahme. — Diese Frucht ist zwar schön, jedoch nur eine Kochbirne. Ihre Gestalt ist platt gedrückt, 2½ Zoll dick und 2½ Zoll hoch. Die Blume stehet in einer breiten, flachen und seichten Aushöhlung, und der lange gerade Stiel in einer sehr engen Höhle. Die Schale ist glatt und glänzend, auf einer Seite gelb und auf der andern schön roth, mit etlichen grauen Puncten und kleinen Flecken besetzt. Das Fleisch ist strenge, obschon ohne Steine und hat einen reichlichen Saft, der im Kochen eine schöne Röthe macht. Die Birne kann vom Februar bis April und weiter hin benutzt werden. — Der **Baum** treibt sehr lebhaft und ist stark tragbar auf Quitten und Wildlinge. Die Sommertriebe sind dick und stark, grüngelblich, auf der Sonnenseite röthliche; die Augen groß und anliegend. Das Blatt sehr groß, platt, am Stiel breit und endigen sich abnehmend in eine scharfe Spitze. Die Zahnung ist irregulär und sehr seicht.

Man hat auch eine

**Gefüllt blühende panáschirte Birne.** Double fleur panaché. — (Du Hamel.) — Sie ist der Vorigen ähnlich; aber nicht nur die Frucht ist grün und gelb gestreift, auf der Sonnenseite mit großen rothen Puncten bespritzt, auch hin und wieder mit grauen Puncten und Flecken belegt, sondern auch die Triebe haben röthliche, braune und gelbe Streifen.

**Die Geishirtle.** — (Handb.) — Diese trefliche **Sommerbirne** ist eine teutsche Nationalfrucht, eine Rousseleite, und von einem Geishirten im Wirtembergischen in der Gegend von Stutgart zuerst erzogen, von dem sie noch den Namen führt. Sie hat die Größe und Gestalt der Winterrusselet. Ihre Blume ist klein und steht erhaben; die Schale grün und auf der Sonnenseite braunroth, auf welcher sie auch nur mit weißlichen Puncten besäet ist. Manche sind auch auf dieser Seite und oben grau und haben raue Flecken. Der Stiel stehet gerade und ist nicht kurz. Das Fleisch ist milde, brüchig, und hat einen sehr angenehmen Russeletparfüm und süßen Saft; reift Mitte Augusts, und hält sich etliche Wochen. — Die Sorte hat nun etliche Varietäten, die theils größer, theils oben etwas dikker sind. — Der **Baum** wächst schön und pyramidenartig. Seine Sommerschosse sind braun und haben viele weiße Puncte; die Augen klein, mit hohen Augenträgern. Das Blatt ist klein, breit, rinnenförmig und anstatt der Zahnung am Rand gebogt. — Vom **ersten** Rang der Sommerbirne.

**Die St. Germain, die unbekannte von Fare, die Hermannsbirne** von einigen Pomologen übersetzt. Le St. Germain, (eine Abtey bey Paris,) l'Inconnue de la Fare, (ein Flüßchen bey Paris,) Arteloire. — (Quintinye. Du Hamel. Schabol. Knoop. Henne. Miller. Pom. Franc. Pom. Austr. Handb. T. O. G. Diel.) — Diese sehr vortrefliche und bekannte **Winter-Tafelfrucht** hat eine langbauchigte unregelmäßige Form und ist sich oft sehr ungleich, jedoch an Farbe, Schale und Ansehen wohl kenntlich. Gewöhnlich ist sie 3½ Zoll lang und oben 2½ Zoll breit, an Spalieren aber ist sie oft 5 Zoll lang und 3 Zoll breit. Der Bauch fängt oben bey der Blume an und verlängert sich allmählich abnehmend. Bey der Blume rundet sie sich etwas stumpf, daß sie sich nicht leicht auf die Oberfläche stellen läßt, und wächset oft schief. Die Blume selbst ist klein und stehet in einer etwas seichten Einsenkung, die mit beulenartigen Erhöhungen besetzt ist, und die sich unregelmäßig, und oft beulenartig über die Frucht hin verlaufen. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt fast immer schief auf der stumpfen Spitze, auf der sich bald einige kleine, bald auch ziemlich starke Beulen erheben. Die uneben anzufühlende dikke Schale ist immer helle grün bis zur Zeitigung, und hat eine große Menge feine und starke Puncte über sie verbreitet, und auch öfters hier und da bräunliche Anflüge von Rost. Das Fleisch ist matt weiß, etwas grobkörnigt, und um das Kernhaus meistens steinigt, sehr voll Saft, butterhaft schmelzend, und von einem sehr erquickenden, angenehmen, oft erdbeerartigen Geschmack, dabey sie aber auf Lage, Boden

und Witterung sehr empfindlich ist. — Der Baum wächst in seiner Jugend sehr lebhaft, wird aber doch nur mittelmäßig groß. Er ist sehr kenntlich und treibt seine Aeste sehr schön pyramidenförmig in die Luft. Die Sommertriebe sind in der Jugend stark und lang, graugrün, oder graugelblich von Farbe, an der Sonnenseite nur etwas röthlich, und mit kleinen, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, schmal, lang, elliptisch, stark rückwärts und mit den Seiten aufwärts rinnenformig gebogen, das ihn kenntlich macht. Es ist glänzend dunkelgrün, und seicht gezahnt. Die Augen sind bauchigt, stehen stark vom Zweige ab, und sitzen auf wulstigen Augenträgern. Die Frucht zeitigt meistens erst im December, erhält sich in ihrer Güte oft bis gegen Frühjahr ohne teig oder faul zu werden. — Vom allerersten Rang.

Die vergoldete St. Germain. St. Germain d'oré. — (Handb.) — Diese ist gewöhnlich nicht so groß und die Schale fast ganz mit Rost überzogen, durch welchen das Goldgelbe beym Zeitigen hie und da durchscheint. Ihr Geschmack ist noch erhabener. — Der Baum aber ist eben derselbe.

Die St. Germain des D. Uvedale's, auch The Union-Pear genannt, — (Miller.) — ist eine in England sehr geschätzte wirthschaftliche Winterbirn, die vom December bis in März und April sehr brauchbar und auch zum frischen Genuß nicht ganz zu verwerfen ist. Sie ist sehr groß und lang. Die Schale ist dunkelgrün, auf der Sonnenseite mit ein wenig Roth verwaschen, wenn sie zeitig wird. Ihr Fleisch ist hart und der Saft ein wenig strenge; aber vortreflich zum Kochen ꝛc. — Der Baum ist überdies sehr fruchtbar.

Gernröder. — (Henne.) — Eine teutsche Wirthschaftsbirne von außerordentlicher Fruchtbarkeit, die ihren Namen von Gernrode bey Quedlinburg hat. — Diese Frucht ist von mittelmäßiger Größe und mehr rund, als lang. Ihre Höhe ist 2 Zoll und 2½ Zoll dick. Die Blume ist in einer flachen Einsenkung. Auf dem Rande befinden sich einige Ungleichheiten. Der Stiel ist 1½ Zoll lang und ebenfalls in einer kleinen Vertiefung, deren Rand kleine Falten hat. Die Schale ist fein, grün, mit kleinen grauen Puncten bestreuet. In ihrer Reife wird sie etwas gelb, und an der Sonnenseite gelinde roth. Das Fleisch ist weißgrün, sehr mürbe, ohne Steine, aber nicht schmelzend und ohne Parfüm. Der Saft ist in Menge vorhanden und süß. Sie reift im October und dauert bis Anfang Decembers. In der Wirthschaft ist sie außerordentlich nutzbar. — Die Fruchtbarkeit des Baums, der ein Jahr ums andere büschelweis trägt, ist zu bewundern. Er wird ansehnlich groß und hat ein starkes Wachsthum. Seine Sommertriebe sind ziemlich stark und lang, graugrün und mit Puncten bestreuet. Die Augen sind lang und spitz, und die Augenträger stehen stark vor. Die Blätter sind 3½ Zoll lang und 2½ Zoll breit, am Ende etwas stumpf, und etwas fein gezahnt.

Gerstenbirne, s. Kleine Frühbirne.

Geseegnete Birne, s. Haberbirne.

Die kleine Gewürzbirne. Petite Muscat aromatique. — (Aus England. Handb.) — Eine sehr schöne und herrliche rundliche Sommerbirne, mit einer sehr kleinen eingesenkten Blume und langem, sehr dunnen, auf einer Spitze stehenden Stiel; die Schale ist von gelbgrauer Farbe, an der Sonnenseite mit sehr schönem Orangeroth überzogen, die sich beym Zeitigen noch mehr erhebt, indem das Uebrige gelb wird. Sie ist mit weißen und mit Rostpuncten überzogen, welche letztern sie etwas unglatt im Anfühlen machen. Das Fleisch ist brüchig und etwas kornig, hat zwar nicht überflüssigen, aber vortreflichen gewürzhaften und zuckersüßen Saft. — Die Früchte wachsen einzeln, und reifen im Julius und Anfang Augusts, halten sich aber nicht über acht Tage.

Die teutsche Glasbirne. — (Manger.) — Eine gute Winterbirne, teutscher Abkunft, um Eisleben bekannt; apfelförmig, 2½ Zoll dick und 2¾ Zoll hoch; hat eine kleine und platt aufsitzende Blume. Der Stiel ist 1 Zoll lang, mittelmäßig dick, oft seitwärts ausgewachsen und krumm. Die Schale ist gelbgrunlich, mit dunkelgrunen Puncten, zuweilen an der Sonnenseite blaßrothlich. Das Fleisch ist zart, von süß weinsäuerlichem Saft und sehr angenehmen Geschmack. Sie reift im October und hält sich zwey Monate.

Die französische Glasbirne. P. de Vitrier. — (Du Hamel.) — Diese ist 2½ Zoll dick und 2½ Zoll hoch. Die Blume stehet sehr wenig vertieft; der Zoll lange Stiel aber ist mittelmäßig dick und stehet zwischen etlichen Höckern grade auf der Frucht. Die Schale ist glatt, hellgrün, mit dunkelgrünen Puncten, an der Sonnenseite aber hochroth, mit braunen Puncten. Das Fleisch ist weiß, ziemlich angenehm, doch nicht sonderlich fein. Reift im November und dauert bis in December.

Die große französische Glasbirne. La vraie Poire de Vitrier. — (Du Hamel.) — Diese ist viel großer und 3½ Zoll dick und fast eben so hoch. Die Blume stehet auch wenig vertieft, und der Stiel, wie bey der Vorigen. Die Schale ist glatt, zitronengelb, an der Sonnenseite lebhaft roth, über und uber aber stark getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, nicht sonderlich fein, ein wenig müssirt, jedoch fast angenehmer, als die Vorhergehende, mit der sie auch zu gleicher Zeit reift.

Die Glockenbirne. — (Manger.) — Von ihrer perlförmigen Gestalt, die an der Blume platt ist, also genannt. Sie ist eine ganz gute eßbare Herbstbirne, 1¾ Zoll dick und 2¼

Zoll

Zoll lang; hat eine goldgelbe Schale, stark mit Puncten besetzt; ein fast schmelzendes Fleisch, mit häufigem Saft und angenehmen Geschmack. Sie reift Ende September und passiret bald.

Die große Glockenbirne. Poire Cloche, Campane, Poire de Sarteau. — (Manger.) — Diese ähnlichet ihr von Gestalt, ist aber sehr groß und 3½ Zoll dick und 5 Zoll und druber lang. Ihre Schale ist schmuzig grün, mit Rostflecken bedeckt, und ihr Fleisch feste, mit säuerlich süßem Saft und gutem Geschmack. Sie fangt auch im September an zu reifen, dauert aber sehr lange.

Die Gobertbirne. Poire à Gobert. — (Du Hamel) — Eine bis in den Sommer daurende gute Kochbirne, von kreiselförmiger Gestalt und an der Blume abgerundet, der Cailliac sehr ähnlich, 2½ Zoll dick und 2½ Zoll hoch. Die Blume ist nicht stark und stehet in einer seichten Einsenkung. Der Stiel ist mittelmäßig lang, ziemlich dick und stehet platt auf der Frucht. Die Schale wird bey der Reife gelb und auf der Sonnenseite stark roth. Das Fleisch ist bald brüchig, sehr weiß und müsslirt. Ihre Haltbarkeit gehet bis in den Junius.

Die Goldbirne. Aurate, Poire d'or d'été, Goud Peer. — (Du Hamel. Knoop. Manger. Handb.) — Eine kleine, perlförmige Birne, welche die Gestalt, Farbe und Geschmack der Petit Muscat hat, nur ist sie fast noch einmal so groß; auf der Sonnenseite hellroth, auf der andern weißgelb; von halb schmelzendem Fleisch; bisamhaftem Saft, der jedoch nicht so stark ist, als bey der Petit Muscat, und reift zugleich mit derselben, im Julius. Sie könnte die doppelte Muscatellerbirne heißen. — Der Baum treibt auf Wildling, nur mittelmäßig auf Quitten. Seine Sommertriebe sind dünne, grünröthlich, auf der Sonnenseite roth, mit kleinen Puncten besetzt. Die Augen sind lang, spitzig und abstehend, und haben vorragende Augenträger. Das Blatt ist rundlich und ganz eben, am Rande fein und nicht tief gezahnt. — Steht der Baum in trockenem Boden, so wird die Frucht mehlig. — Man hat auch eine größere Varietät dieser Goldbirne. Die Farbe ist gold- und orangeroth, als mit Rost überzogen. Sie führt öfters Steine, doch ist sie geschätzt.

Die feine September-Goldbirne. Fin-Or de Septembre, auch Finor rozat, Finor d'Orleans. — (Du Hamel. Manger.) — Eine sehr gute Herbst-Tafelbirne, von birnförmiger Gestalt, 2½ Zoll Dicke und 2½ Zoll Länge. Die Blume stehet in einer kleinen Aushöhlung, und der Stiel ist über 1 Zoll lang. Die Schale ist glatt, hellgrün und an der Sonnenseite wie roth marmorirt. Das Fleisch ist weiß, fein und schmelzend, und hat einen angenehmen säuerlichen Saft und guten Geschmack. Sie reift Anfang September. Sie muß grün abgenommen werden und nachreifen.

Die feine Sommer-Goldbirne. Fin-Or d'été, Finor hatif, Franc real, Petit Fremont. — (Du Hamel. Manger.) — Eine ziemlich gute Sommerbirne, von kreiselförmiger Gestalt, mit plattem Kopfe; hat eine mittelmäßig große Blume in einer kleinen Höhle und einen ziemlich dicken 1½ Zoll langen Stiel; die Schale ist grüngelblich, mit rothen Puncten, und brennend roth auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist fein, grünlich und halb schmelzend; der Saft ein wenig säuerlich und der Geschmack nicht unangenehm. Sie reift gegen die Mitte des Augusts.

Die feine Winter-Goldbirne, die Franc-Real, Kränterbirne. Finor d'hyver, Franc-real. — (Quintinye. Du Hamel Miller. Manger.) — Die Frucht ist sehr groß, fast rund, mit einem kurzen Stiel, die Schale gelb, mit rothen Flecken. Das Fleisch ist trocken und steinigt, hat wenigen, doch ziemlich süßen Saft und einen mittelmäßigen Geschmack. Reift im November. — Der Baum treibt lebhaft auf Wildling und Quitten, macht lange Triebe, die mittelmäßig dick, an jedem Auge gebogen, grüngelblich, punctirt und mehlig sind. Die Augen sind kurz, dreyeckigt und abstehend, und die Augenträger groß. Die Blätter sind ziemlich groß, am Stiel breit und werden immer schmäler, bis zu der Spitze. Die Zahnung ist fein und seicht.

Granatbirne, s. Blutbirne.

Die gute Graue, die gute graue Sommerbirne. La Grise-bonne, Poire des Forets. — (Du Hamel. Pom. Austr. Sommer-Ambrabirn, Graubirn. Hirschfeld. Handb. Beytr. T. O. G. — Manger giebt als gleichbedeutende Namen an: Poire de Forets d'été, Ambrette d'été, La Crapaudine, Rude-Epée.) — Sie ist eine der vortreflichsten Sommerbirnen, von mittelmäßiger Größe und bauchigter Gestalt. Gegen die Blume nimmt sie etwas ab, wird aber nicht spitzig, sondern bildet eine kleine Fläche, auf welcher die Blume offen und nur ein klein wenig eingesenkt sich befindet. Die Oefnung derselben ist geräumlich und der Grund flach. Der Stiel ist 1 Zoll lang. Sie ist 2 Zoll und 7 Linien lang und 2 Zoll und 2 Linien breit. Die Farbe ist gelbgrün und bisweilen an manchen Stellen nur ein klein wenig röthlich angelaufen. Wenn sie zu reif ist, so bemerkt man weiße Pünctchen. Die Schale ist sehr dünne. Das Kernhaus ist gegen den Stiel rund und gegen die Blume etwas spitzig, und mit kleinen Steinchen besetzt. Das Fleisch ist schmalzig, zart, und enthält eine Menge des angenehmsten zuckersüßesten Saftes, und ist also eine vortrefliche Birn von Geschmack. Sie reift Ende August und dauert vier Wochen. — Der Baum wird mittelmäßig stark, und macht ein verwirrtes wildes Gewächs, mit Dornen oder vielmehr geradeaus stehenden Fruchtspießen und ist sehr kenntlich. Die Augen sind braun, spitz, nicht

nicht stark abstehend, mit hohen Trägern und starken Afterblättchen. Die Sommertriebe sind Anfangs dünne und kurz, grünröthlich, an den Augen etwas gebogen. Das Blatt ist hellgrün, eyförmig, die kleinen Blätter aber sehen ganz wild aus, nur sind sie, wie die großen, ganz ungezahnt.

Graukopf, s. Rothe Confesselsbirn.

Der Gräuling, die Graubirne, der Grauhans. — (Manger.) — Man hat verschiedene wirthschaftliche Graubirnen, zumal als Herbstbirnen, die theils rund, theils birnförmig rc. sind. Diejenige, welche Manger anführet, ist fast perlformig, $2\frac{1}{4}$ Zoll dick und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Blume steht in einer runden, glatten, schüsselförmigen Höhle. Der kurze dicke grüne Stiel aber nicht sonderlich vertieft. Die Schale ist auf der Schattenseite grün, mit vielen feinen dunkelgrünen Puncten besäet. Die Sonnenseite ist fleischfarb, ins Dunkelrothe schattirt.

Lange Grüne, Verte longue, s. Herbst-Mulliebusch.

Die Grünbirne. — (Manger.) — Ist eine etwas plattförmige, nicht ansehnliche grüne Sommerbirne, die aber ein gutes Fleisch hat, von angenehmen müskirten Geschmack. Sie reift im September.

Grünling, s. Französische Weinbirne.

Die Haberbirne, die gesegnete Birne. Ah! mon Dieu! Poire benite, Belle fertile, Petite fertile — (Du Hamel. Knoop. Handb.) — Eine perlförmige, mittelmäßig große wirthschaftliche Herbstbirne, von $1\frac{3}{4}$ Zoll dick und 2 Zoll hoch; mit einem etwas langen geraden Stiel; gelb, auf der Sonnenseite hellroth, mit dunkelrothen Puncten. Das Fleisch ist körnig oder halb brüchig; der Saft gezuckert und der Geschmack sehr gut, wenn der Sommer warm und die Frucht wohl reif ist, welches gegen Ende Septembers geschiehet. — Der Baum trägt überaus reichlich, daher die Birn den Namen, die Gesegnete, hat. Ah! mon Dieu! aber heißt sie, weil der König von Frankreich, Louis XIV. aus Verwunderung also ausgerufen, da er zum erstenmal den Baum so voll Früchte erblickte, und der Baum noch keinen Namen hatte.

Hainbutterbirne, s. Azerolbirne.

Hallemine bonne, die Friesländische. — (Knoop Handb. Beytr.) — Sie ist vermuthlich aus der Beurré blanc entstanden und zuerst in Holland, in dem Dorfe Hallum bekannt worden, daher sie auch dorten Hallemine bonne genennt wird. Sie hat nach Gestalt und Farbe eine so große Aehnlichkeit mit der Beurré blanc, daß man sie beym ersten Anblick für dieselbe ansehen könnte, doch die Blume steht tiefer, die Frucht ist mehr länglicht, bauchigt und gegen den Stiel abnehmend, welcher im Fleische steht, etwas krumm gebogen, und nach der Größe der Frucht schwach und kurz ist. Das Holz ist stärker, heller von Farbe, rau, so wie auch die großen schmalen, ins Meergrüne fallenden Blätter sich unterscheiden. Sie hat ein derbes, aber saftiges und sehr angenehm schmeckendes, ganz schmelzendes Fleisch und reift etwas später, als die Beurré blanc. Ihr Anbau ist sehr zu empfehlen, da sie von härterer Art, als die Beurré blanc und dabey auch bald und sehr tragbar ist. — Ob nicht viele dieselbe, aus Unkunde des eigentlichen Namens, als eine Doyenne gris bezeichnet haben? — —

Die Hammelsbirn, — bey Meißen: Schaafsäcke, Hammelsäcke. — (Zink. Manger. T. O. G.) — Eine sehr nutzliche wirthschaftliche Birne von ansehnlicher Größe, 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick. Sie ist etwas bauchigt, rundet sich aber gegen die Blume allmählich zu. Diese stehet in einer kleinen Einsenkung. Gegen den Stiel läuft sie ausgehöhlt spitzig zu, und endiget sich etwas stumpfspitzig. Der Stiel ist 1 Zoll lang. Die Schale ist dick und fest, und wird zitronengelb, mit vielen kleinen Puncten überstreuet. Das Fleisch ist grob und körnig, und der Saft süß, und ist auch zum frischen Genuß nicht undienlich. Als Schnitzen und Hutzeln, wenn sie mit Anfang des innern Teigwerdens getrocknet werden, sind sie fast delikater, als Feigen, und sind sonst zu allem wirthschaftlichen Gebrauch vortreflich. Sie reift Ende October und hält sich in den December. — Der Baum wird einer der größten, und überaus fruchtbar fast alle Jahre in Menge. Die Krone wird eine Halbkugel. Die Sommerschoße sind stark und lang. Das Blatt ist hellgrün, mehr rund, als lang, und hat eine stumpfe Spitze.

Hammelswänste, — (Manger.) — heißen in Hessen andere brauchbare wirthschaftliche Herbstbirnen; sind $2\frac{1}{2}$ Zoll dick und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, graulich und an der Sonnenseite röthlich, haben ein weiniges, etwas zusammenziehendes Fleisch und zeitigen Ende September.

Die Hanfbirne. — (Manger.) — Ein teutsches Gewächs, und mittelmäßige Herbstfrucht, um Eisleben häufig zu finden, von plattgedruckter Form, $2\frac{1}{4}$ Zoll dick und 2 Zoll hoch. Die Schale ist grün und hat verschiedene Flecken und Puncte. Das Fleisch ist halb schmelzend, saftig und etwas säuerlich. Reift Anfang des Herbstes und faulet leicht.

Hangelbirn, s. Langstieler.

Die graue Junker Hansbirne, die Meister Hansbirn. Messire Jean gris. — (Merlet. Quintinye, der nur Eine Sorte wollte gelten lassen. Du huron. Du Hamel. Schabol. Knoop. Miller. Handb. Diel.) — Es ist eine ansehnlich große zuckersüße Herbstfrucht von kreiselförmiger Form und in ihrer Rundung uneben. Der Bauch sitzt stark nach der Blume, um die sich die Frucht schnell und platt abrundet, so, daß sie gut auf demselben aufsitzt. Nach dem Stiel hin

hin biegt sich der starke Bauch etwas ein, und endigt sich in eine kurze dicke Spitze. Diese Birne ist 3 Zoll breit und eben so hoch. Die Blume sitzt in einer ziemlich tiefen engen Einsenkung, und hat bald feine, bald auch starke beulenartige Erhöhungen um sich, wovon sich manche stark erheben und die Frucht in ihrer Rundung sehr uneben machen. Der starke Stiel ist 2½ Zoll lang, und sitzt in einer mit Fleischhöckern eingeschnürten Höhle. Die Schale ist gelblich, aber nur selten rein zu sehen, indem die ganze Schale mit mausefahlen, oder trüb rauchfarbigen Ueberzug bekleidet ist, und in dem man noch viele bräunliche ziemlich starke Puncte sieht. Das Fleisch ist schön weiß, feinkörnigt abknackend, im Kauen rauschend, sehr voll Saft, und von einem erhabenen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst ungemein lebhaft, treibt sehr viel Holz, und belaubt sich stark. Die Sommertriebe sind lang und stark, braungrau, mit einem Silberhäutchen bekleidet, und mit ziemlich vielen, trüben, länglichten Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, eyförmig, oder länglicht herzförmig, nach vornen mit einer schönen scharfen Spitze, sehr dunkelgrün und stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind stark, dick, stehen nicht stark ab, und sitzen auf sehr breiten schönen Augenträgern. Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte November, bis in den December. Die Sorten lieben einen feuchten Boden. — Vom zweyten Rang.

Die weiße Junker Hansen Birne. Messire Jean blanc. — Eine mittelmäßig große Birne, mit eingesenktem Auge und Stiel, graurötlicher glatter Schale, die beym Reifen gelb wird. Das Fleisch ist brüchig und etwas steinig, mit einem großen Kribs und Kernen, hat einen sehr gezuckerten und überaus angenehmen Saft und Geschmack; reift im November.

Der goldne Hans. Messire Jean d'oré — ist ziemlich groß, hat eine tiefe Blume, und einen im Fleisch sitzenden Stiel und ist am Kopf breit, von Farbe hellbraun, da das Gelbe durchscheint; reif im December. — Ist auch sehr vorzüglich zum Kochen.

Haselbirne, s. Rietbirne.

Hasenkopf, s. Schaafsnase.

Die Hausbirne. — (Manger.) — Eine teutsche Frucht und gemeine Sommerbirne, von kreiselförmiger Gestalt, an der Blume abgerundet, 2½ Zoll dick und eben so hoch. Die Blume ist mit Falten umgeben; die Schale gelb, uneben und rippig; das Fleisch nicht sehr weich, süßlich, und von gutem Geschmack. Sie reift Ende August und Anfang September, wird aber bald teig.

Die große Hausbirne. — (Manger.) — Diese ist über 3 Zoll dick und hoch, gelb und auf der Sonnenseite schön roth und stark punctirt; reift Ende September und dauret tief in October.

Die späte Hausbirne. — (Manger.) — Dieses ist eine Winterbirne, 2½ Zoll dick und eben so hoch, hat einen dicken kurzen Stiel und hält sich bis in Januar.

Die Birn ohne Haut, die frühe Russelet, die Kirschblüthe. Poire sans peau, fleur de Guigne, Poire sans Peau. — (Quintinye. Du Hamel Miller. Knoop. Manger. Handb.) — Eine ziemlich mittelmäßig große, rundliche gute Sommerbirne, mit starker Blume, die der Frucht gleich stehet; einem sehr lange grünen, nicht eingesenkten Stiel, einer feinen, zarten, bleichgrünen und grau gefleckten, auf der Sonnenseite gelben, mit bleichroth gefleckten Haut. Sie hat ein schmelzendes Fleisch, sehr guten parfümirten Saft; reift Anfangs August und passirt sehr bald.

Runde Herbstbirne. — (Zink.) — Eine apfelförmige schlechte Birn, 2 Zoll breit und hoch, mit einer flachstehenden Blume, nicht starken Stiel, deren Schale bey der Reife gelb ist, mit rothen Streifgen; das Fleisch hart und steinig, und deren Reife im September erfolgt, und drey Wochen dauert. Sie taugt blos zu Wein und Essig. — Der Baum wird groß und fruchtbar.

Die schönste Herbstbirne. Bellissime d'automne, in Holland, Vermillon — Du Hamel. Knoop. Miller. Handb.) — Eine große schöne Birne von regelmäßiger Birngestalt, offenen, etwas eingesenkten Blume, schön gelb, über und über fein punctirt und auf der Sonnenseite hoch zinnoberroth, die aber schattig hangen, werden nur wenig roth; hat ein halbschmelzendes Fleisch, häufigen, süßen, erhabenen Saft; reif gegen Ende October. — Der Baum treibt sehr lebhaft, hat lange braunröthliche, ins Violette spielende und punctirte Sommertriebe, die bey jedem Auge gebogen sind. Die Augen sind mittelmäßig groß, etwas spitz und abstehend, und die Träger stehen vor. Das Blatt ist elliptisch und läuft an beyden Enden spitzig zu, ist fein und nicht tief gezahnt.

Hermannsbirne, s. St. Germain.

Besi d'Hery, s. Französische Kümmelbirne.

Die Herrnbirne. Poire Monsieur. Auch Boccage. — (Manger.) — Ist eine ziemlich gute teutsche Sommerbirne von birnförmiger Gestalt, 1½ Zoll dick und 2 Zoll lang. Die Blume ist klein und stehet fast mit der Frucht gleich; der Stiel ist 1 Zoll lang und am Anfang bey der Spitze dünner, als am Ende. Die Schale ist bey einigen durchaus gelb, bey andern auf der Sonnenseite roth gestreift. Das Fleisch ist weich, etwas säuerlich und hat einen sehr angenehmen Geschmack. Sie reift Ende August bis Mitte September. Wird aber leicht teig.

Die teutsche Herrnbirne, — welche Zink beschreibt, ist etwas größer, 1½ Zoll dick und 2½ Zoll hoch. Die Blume ist klein und stehet flach, der Stiel 1½ Zoll lang, und mittelmäßig dick.

Die Schale ist gelblich grün, an der Sonnenseite roth gefleckt, und bisweilen grün und roth marmorirt. Das Fleisch ist feste, etwas steinig und hat zwar einen süßen Saft, aber der Geschmack ist nicht sonderlich erhaben. Sie reift Mitte September und dauert drey Wochen.

Hessenbirne, s. Löwenbirne.

Die Heubirne. — (Manger.) — Diese Sommerbirne, die im Julius oder in der Heuärnte zeitiget und daher ihren Namen führt, hat vier Varietäten, größere und kleinere. Sie sind platt gedruckt; und hat eine Sorte davon einen langen Stiel, eine gelbe Schale, und ein weiches und schmelzendes Fleisch von gutem Parfum. — Die andere Sorte aber ist steinig, und ebenfalls mit einem langen Stiel. — Die dritte hat ein brüchiges Fleisch. — Und die vierte auch; hat aber einen süßen, sehr angenehmen Geschmack und Geruch. Ihr Stiel ist kurz, und die Schale saftangelb.

Die Hirtenbirne, Schäferbirne, Sackpfeife von Anjou. La Pastorale, Pastourelle, Musette d'automne, Musette d'Anjou. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Hirschfeld. Pom. Austr. Handb. T. O. G.) — Sie ist eine ansehnlich große längliche Herbstbirn von ausgezeichneter Gestalt, 3 Zoll lang, 2¼ Zoll breit. Oben ist sie plattrund, gegen den Stiel schnell eingezogen und gehet ausgehöhlt stumpfspitzig zu, da sie sich wurstelt, und in immer kleinern Falten mit dem Stiel zusammenhängt. Die Blume ist nur flach eingesenkt mit zurückliegendem Stern. Der Stiel ist lang und fleischig. Die Grundfarbe der Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite wenige Röthe; sie ist aber mit vielen kleinen grünen, bisweilen auch mit einigen röthlichen Puncten bestreut. Das Kernhaus ist mit einigen Steinchen besetzt. Das Fleisch ist weiß, bruchig, hat Saft im Ueberfluß und dieser ist von einem angenehmen zuckerhaften Geschmack. Sie wird Ende Septembers reif und hält sich ohngefähr vier Wochen, dann wird sie teig. Sie trägt sehr fleißig, und zeichnet sich auch dadurch aus, daß sie büschelweise wächst und man immer drey, vier und fünf neben einander gewachsen sieht. — Der Baum wird stark, die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark und haben eine grüngelbliche Farbe. Die Krone wächst pyramidenförmig. Das Blatt ist rund, hellgrün und undeutlich gezahnt.

Hocrenaille, s. Ronville.

Die Hölpener (um Eisleben also genannt), Saftbirne (im Wirtembergischen, da sie vornehmlich zum Syrup oder Gesälz, oder Birnhonig, angewendet wird), Kreiselbirne (um Meißen also benennt). — (Manger.) — Wirthschaftliche Winterbirnen von kreiselförmiger Gestalt, mit rundem Kopf, die größten von 3½ Zoll Dicke und 3¼ Zoll Höhe, grünlicher Schale, derbem Fleisch und weinigtem Saft; reif Ende September und dauren lange in Winter.

Die platte Honigbirne. — (Diel.) — Eine große, kreiselförmige, fast einer wahren Bergamott ähnliche Sommerbirne und wegen ihrer Größe und jährlichen Fruchtbarkeit bey dem Landmanne alle Achtung verdiente, wirthschaftliche Frucht. Sie ist wohl offenbar eine teutsche Nationalfrucht. Ihre Form ist völlig abgestumpft, kreiselförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, und von da wölbt sie sich flach und breit nach der Blume; nach dem Stiel aber läuft sie mit einer platten abgestumpften Spitze. Eine schöne Frucht ist 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, und selten so hoch, als breit, als nur bey übergroßen Früchten. Die Blume steht in einer geräumigen, ansehnlichen und oft wirklich tiefen Einsenkung, die nicht selten mit flachen rippenartigen Erhöhungen besetzt ist, und die auch sehr sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der äusserst lange Stiel ist hellbraun, gekrümmt, 2½ bis 3 Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze in einer bald ziemlich flachen, bald ansehnlich tiefen Grube, wobey noch das Characteristische ist, daß er fleischige Falten, oder einen wahren faltigen Fleischbutz um sich herum hat. Die glatte Schale ist bey der Zeitigung ein gelbliches Hellgrün, wobey man auf der Sonnenseite einen sehr schwachen Anflug von einer blassen Röthe bemerkt. Dabey ist die Schale mit sehr vielen schönen, grauen Puncten besetzt, und an jeder Frucht findet man oft viele feine Rostfiguren, und manchmal wahre raue Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnigt, ziemlich saftreich, markigt, und von einem feinen, gewurzhaften, etwas rosenartigen Geschmack. — Der Baum wird groß, gesund, kommt schon in rauen Gegenden fort, und trägt sehr reichlich. Er belaubt sich sehr schön, und setzt eine Menge Fruchtspieße an. Die Sommertriebe sind lang und schlank, lederfarbig, und mit vielen fahlgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist lang elliptisch, spitzer nach dem Stiel, als nach vornen, wo es eine schöne Spitze hat, unten sehr glatt, glänzend hellgrün, seicht und fein bogigt gezahnt. Der dünne Blattstiel ist 2¼ Zoll lang. Das Auge ist braun, conisch, nicht groß, und steht ab. Die Frucht zeitigt im September, wird aber bald teig.

Honigbirne, s. auch Perlbirne.

Gelbe Honigbirne, s. Knaustbirne.

Römische Honigbirne, s. Kleine Pfalzgräfin.

Rothe Honigbirn, s. Azerolbirn.

Die Sommer-Honigbirn. Certeau d'été. — (Quintinye. Zink. T. O. G.) — Diese Birn trift man immer an einem Baume in zwey verschiedener Gestalt an, bald kurz und gekrümmt, bald mehr länglich und gerade. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu. An derselben rundet sie sich kurz

kurz zu, und diese hat nur eine kleine Vertiefung. Der Stern bedeckt mehrentheils stehend die Oefnung der Blume, sie ist aber nicht tief, sondern flach, um sich her legt sie bisweilen einige zarte Falten. Nach dem Stiele zu nimmt sie gerade aus gemach ab, und endiget in einer stumpfen Spitze, an welche der Stiel wie angedreht zu seyn scheint. Derselbe ist mittelmäßig stark, und hat beynahe die Hälfte der Länge der Birn. Diese ist 1 Zoll 9 Linien lang und 1 Zoll 6 Linien breit; in ihrer mehr kurzen und rundlichen Gestalt mißt sie in der Breite einige Linien mehr und in der Länge einige Linien weniger. Die Grundfarbe ist in ihrer Reife schwefelgelb, und auf der Sonnenseite lebhaft roth, worunter das Gelbe oft in kleinen Pünctchen hervorschimmert. Das Fleisch ist grünlich weiß, etwas brüchig, der Saft ist zwar nicht überflüßig, aber von einem süßen und etwas muskatellerhaften Geschmack. Sie wird in der zweyten Hälfte des Augusts reif, hält sich aber vom Baume weg nur vierzehn Tage. — Der Baum wird ziemlich stark. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, caffeebraun und zartgrau getüpfelt. Die Krone bildet eine stumpfe Pyramide, ist stark mit Zweigen besetzt und belaubt sich schön. Das Blatt ist dunkelgrün, und länglich rund, seine größte Breite fällt in die Mitte, von da es sich gegen den Stiel kurz zurundet, und vorne eine kurze Spitze aufsetzt. Es ist undeutlich gezahnt und zeichnet sich durch einen langen Stiel aus.

Die **Winter-Honigbirne**, Certeau musque d'hyver — (Quintinye.) — zeitigt im November, und ist schlecht.

**Wilde Honigbirne**, s. **Graue Sauerbergamott.**

Die **Hopfenbirne.** — (Zink. Diel.) — Eine etwas kleine, aber sehr gute **Sommerbirne, für die Tafel und für die Wirthschaft.** Ihre Form ist etwas stumpf kegelförmig, indem der flache Bauch gleich unter der Blume am stärksten ist, und von da, sanft abnehmend, gegen den Stiel hin läuft. Ihre Breite beträgt 2 Zoll, und die Höhe nur stark 2 Zoll oder 1 bis 2 Linien mehr. Die Blume steht auf einer fast gleichen Fläche, in einer sehr unmerklichen, etwas breiten Einsenkung, die man kaum gewahr wird. Der dünne Stiel ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt auf einer kleinen, kurzen flachen Spitze auf, oder das Fleisch erhebt sich nur etwas um denselben und bildet den Anfang zu einer Vertiefung. Die glatte Schale ist bey der Zeitigung blasses Gelb, welches auf der Sonnenseite mit einem truben, fast streifenartig aussehenden Roth, vom Stiel bis zur Blume leicht verwaschen ist, und das bey etwas beschatteten Früchten nur wie punctirt, oder getuscht aussieht. Nicht besonnte Früchte überzieht dabey noch gerne ein sehr feiner, gelblicher Rost, wodurch das Roth und Gelb alsdann nur durchschimmert. Die Puncte sind sehr häufig, grau, bey besonnten Früchten stark und deutlich, bey beschatteten aber sehr fein, und nicht so auffallend deutlich. Das Fleisch ist blaßweiß und sieht, so zu sagen, waiserícht aus, hat aber nur wenig Saft, aber doch einen schmelzenden, etwas schleimigt teigartigen, angenehmen, fein säuerlichen Rosengeschmack und hat wenig Steine. — Der Baum wird groß, schön, und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, orleanfarbig, oder röthlich gelb, und nur mit sehr wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, langeyförmig, mit einer schönen Spitze, glänzend grün, seicht gezahnt. Die Augen sind braun, nicht groß, liegen an, und sitzen auf wulstigen, stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt Ende August, und hält sich vierzehn Tage. — Vom **zweyten** Rang.

Die **Jagdbirn.** Besi de Chasserie. — (Du Hamel. Knoop. Möller. Hirschfeld. Pom. Austr. Handb. T. O. G.) — Der gemeine Mann nennet sie die **Winter-Eyerbirn**, die **Winter-Bestebirn.** Diese Frucht ist von mittelmäßiger Größe, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit nud 3 Zoll hoch und ist eyformig. Sie wölbt sich von ihrer großten Breite an rundlich zu. Die Blume sitzt flach und ohne Einsenkung und sieht ganz borstig aus, von den verdorrten Staubfäden, die sich noch zeigen. Gegen den Stiel fällt sie etwas stärker ab und wird ein wenig geradeaus spitziger. Der Stiel ist einen guten Zoll lang, stark, gerade und holzig. Das Fleisch der Birn ist, wo er ansteht, einigermaßen umwachsen. Die Farbe der Schale ist weißgrün, sie wird aber zitronengelb und hat hie und da einige kleine Erhöhungen, wie eine Pomeranze. Das Kernhaus ist unten wie oben spitzig und mit kleinen Steinchen besetzt. Das Fleisch ist weiß und butterhaft, voller Saft, von angenehmen parfümirten Geschmack. — Der Baum wird stark und sehr fruchtbar und hängen immer mehrere Früchte klumpenweise beysammen. Die Krone bildet eine Pyramide, ist dick mit Zweigen besetzt und stark belaubt. Das Blatt ist lang und nur wenig gezahnt, von Farbe dunkelgrün und lackirt. Die Frucht zeitigt gegen Weihnachten und dauert bis Fastnacht. Der Baum trägt nicht frühe, und ist nicht gerne beschnitten. Zu Hochstamm dient er am besten.

**Jacobsbirne**, s. **Kleine Blanquet.**

Die **Jalousie, Eifersuchtsbirne.** Jalousie. — (Du Hamel. Manger. Handb.) — Eine schmelzende **Herbst-Tafelbirn**, zwar von birnförmiger Gestalt, 3 Zoll lang, und fast eben so dick, aber der Länge nach platt, mit einer kurzen zugestumpften Spitze und einer kleinen, enge eingesenkten, mit ziemlich hohen Beulen umgebenen Blume, einem Zoll langen Stiel in einer engen Aushohlung, mit vorstehenden Höckern umgeben. Die Schale ist bräunlich, auf der Sonnenseite etwas röthlich, voll kleiner runden

den Wärzchen, oder zitronenähnlichen Ungleichheiten. Wenn die Frucht grün abgenommen wird, ist das Fleisch sehr schmelzend, wird aber leicht teig, wenn sie zu lange am Baum bleibt. Sie darf nicht am Baum ganz reif werden. Der Saft ist häufig, gezuckert, erhaben und vortreflich; reift gegen Ende Octobers. — Der Baum hat einen starken Trieb, und sind seine Sommerschosse lang, dünne, an den Augen sehr wenig gebogen, blaßröthlich und punctirt. Die Augen sind sehr kurz, unten breit und wenig abstehend, mit dicken Augenträgern. Das Blatt ist groß, länglich, oft rinnenförmig zusammengebogen und nicht tief gezahnt.

Die Jargonell, die wälsche Birn. Jargonelle. — (Du Hamel. Knoop. Manger, Jargonelle d'été, Avant-Jargonelle, Poire de Joseph, Poire de Coing, Poire Monsieur, Orangebrune. Miller, in England Cuisse Madame. T. O. G. In Thüringen der Schwanenhals, der Langhals.) — Eine große und lange Sommerbirn von ausgezeichneter Gestalt, zu den hochausgeschweift spitzigen gehörig, 3½ Zoll lang und 2 Zoll 1 Linie dick. Sie hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge unter der Blume, von da aus sie sich schon hoch zuwölbt. Die Blume sitzt flach auf der Höhe und vertieft sich nur ein klein wenig. Nach dem Stiele nimmt sie von ihrer größten Breite desto stärker ab, dehnt sich etwas ausgehohlt, langspitzig zu, und zwar so, daß sie mit dem Stiele in eins ausgeht. Dieser scheint etwas angedreht zu seyn, ist mittelmäßig stark, holzig, etwas krumm, steht größtentheils nur an der einen Seite der Birn, welches ihr ein schiefes Ansehen giebt. Die Schale ist etwas stark. Auf der Sonnenseite ist sie hellroth, auf der andern hell, zum Theil grüngelb, und mit vielen weißgrauen und grünen Puncten bestreut; das Kernhaus ist oval; das Fleisch ist weiß und etwas brüchig, hat vielen angenehmen und erquickenden Saft. Sie wird in den ersten Tagen des Septembers reif und wird nachher mehlig und verliert ihren Geschmack. — Der Baum ist von mittelmäßiger Stärke; Haupt- und Nebenäste setzen sich in Gabeln an; die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark; die Krone hoch und pyramidenförmig; das Blatt eyförmig, auf dem Rande fein und stark gezahnt, und von Farbe dunkelgrün, wie lackirt.

Je länger, je lieber, die schöne Frau. Hoe langer, hoe lieber, Schone Vrouw. — (Knoop.) — Eine liebliche Herbstbirne von perlenförmiger Gestalt, und an der Blume rund, 2 Zoll dick und 3½ Zoll lang; jedoch ist sie an sich etwas schief oder ungleich. Die Blume steht nicht sehr vertieft, und der Stiel ist 1½ Zoll lang und etwas dünne. Die Schale ist glatt, gelblichweiß und hat ein zartes, doch etwas körniges Fleisch, saftig und von angenehmen lieblichem Geschmack. Sie reift im September und October.

P. de Jesus, s. Große rothe Muskatellerbirne.

Inconnu de la Faro, s. St. Germain.

Die Johannisbirn. St. Jean. In Schwaben, die Heubirn. — (Du Hamel nennt sie Admiro Joannet. T. O. G.) — Sie ist ohngefähr einen Zoll lang und nicht ganz einen Zoll dicke und läuft gegen den Stiel zu etwas ausgehöhlt dünne, jedoch stumpf zu, gegen die Blume ist sie abgerundet. Die Blume sitzt in einer geringen Vertiefung. Der Stiel ist dünne und so lang, als die Birn. Die Schale ist weißgrün von Farbe. Das Kernhaus ist groß. Das Fleisch ist etwas grob und hält sich nicht lange, sondern wird in etlichen Tagen teig. — Der Baum wird sehr groß, die Sommertriebe stark, und oben hinaus dicker, als unten. Die Krone wird pyramidenförmig. Das Blatt ist oval und hat eine scharfe Spitze. Seine Farbe ist mehr dunkel- als hellgrün. — Die Frucht zeitigt Mitte Juli.

Große Johannisbirne, s. Große Frühbirne.

Josephsbirne, s. Jargonell.

Großer Isenbar, die grüne Winterbutterbirne. Beurré verd d'hyver. — (Zink. Manger.) — Diese trefliche Winter-Tafelbirne kommt viel mit der grauen Butterbirne überein, ist 2½ Zoll dick und 3½ Zoll lang. Ihre Blume ist klein und stehet in einer weiten tiefen Aushöhlung; der Stiel ist 1 Zoll lang und mittelmäßig dick. Ihre Schale ist grünlich grau, wie der Beurré gris, und ihr Fleisch fein, obwohl etwas sandig, aber gut und von herrlichem Geschmack. Sie ist genießbar vom October bis in Februar und wird bey langem Liegen runzlich.

Kleiner Isenbar. — (Zink.) — Diese eben so vortrefliche Winter-Tafelfrucht gleicht ihr sehr, ist aber nur 2½ Zoll dick und gegen 3 Zoll lang, und hat eine kleine flach aufliegende Blume. Ihre Schale bleibt bey der Zeitigung mehr grünlich, als jene, und bekommt nicht so viel Gelbliches. Ihr Fleisch ist etwas grünlich, schmelzend, und hat einen häufigen Saft und treflichen Geschmack. Sie dauert auch vom October bis zum Februar.

Die Jungfernbirne, — nicht die Demoiselle de Vigne, sondern ein teutsches Gewächs. Unter dieser Benennung giebt es mehrere Sorten. An verschiedenen Orten giebt man der Zapfenbirne diese Benennung, oder der Feigenbirne, Poire de Figue, wie ihr eigentlicher Name ist, die eine große, ausnehmend prahlende, pyramidalisch geformte, schön gelb und brennend roth gefärbte Birne ist, aber sehr brüchig und mehr oder weniger ein würgendes Fleisch hat, und im August und September zur Reife kommt und vor andern dauerhaft ist. — Diese Jung-

Jungfernbirne aber ist eine wohl um drey Theile kleinere, um den Kopf mehr gewölbte und gegen den Stiel eingezogene, sehr regelmäßig geformte, überhaupt der Fondante de Brest überaus ähnliche Birne, so, daß wohl eine von der andern abstammen kann. Holz und Blätter aber sind der Cuisse Madame so ähnlich, daß sie fast nicht zu unterscheiden sind. Sie ist auch gelb und roth und hat gerne schwarze Flecken, welche mehrentheils ein Zeichen besonderer Güte sind. Der Stiel ist lang und endigt sich mit einem Knopf. Ihr Fleisch ist halbbruchig und in warmen Jahrgängen von vorzüglicherem Geschmack, als in nassen Jahren. Sie trägt alle Jahre und die Bäume werden groß und stark und alt. Im Anfang des Augusts wird die Birne reif. Ihr Anbau ist zu empfehlen, weil sie eine teutsche dauerhafte Erzeugniß ist und zu den Birnsorten gehöret, die nicht nur zum frischen Genuß taugen, sondern auch in der Wirthschaft vorzüglich gebraucht werden können.

Die Jungferbirn. Poire de Demoiselle. — (Zink. T. O. G.) — Sie ist auch nicht des du Hamel Demoiselle, oder Poire de Vigne, sondern eine andere. Ihre Gestalt fällt etwas ins Bauchigte, sie ist aber nach der Blume zu kurz gerundet; die Blume sitzt eben frey und offen und breitet ihren Stern schön aus. Der Raum in derselben ist ziemlich groß und tief. Gegen den Stiel fällt sie kurz ab, und wird mit einer Aushöhlung stumpfspitzig. Der Stiel ist von ziemlicher Länge, holzig und dünne. Die Länge der Birn beträgt 3 Zoll und die Breite 2 Zoll und der Stiel mehrentheils 1½ Zoll. Die Grundfarbe ist weißgelb, auf der Sonnenseite aber hat sie ein feines, sich sanft herabziehendes Roth, und erweckt in ihrer Reife ein lachendes Ansehen. Das Kernhaus ist beynahe eyförmig und ist mit kleinen Steinchen besetzt. Die Schale ist dünne, das Fleisch körnigt, aber voll eines zuckersüßen erfrischenden Saftes. Sie reift Anfangs Septembers und dauert vierzehn Tage. — Der Baum trägt außerordentlich stark und jährlich, er wird aber nicht sonderlich stark. Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an und die Aeste breiten sich sehr aus. Die Sommertriebe sind lang und von mittelmäßiger Stärke. Die Krone bildet sich in Gestalt einer Halbkugel. Das Blatt ist fast ganz rund und hat nur am Ausgange eine etwas stumpfe Spitze und ist überaus fein gezahnt. Seine Farbe ist dunkelgrün und sehr glänzend.

Junkernbirne, s. Sommerkönig.

Die Kegelbirne. — (Manger.) — Eine teutsche Kochbirne für den halben Winter, von Gestalt perlformig, an der Blume platt, 2 Zoll dick und 3 Zoll lang, auf der Sonnenseite röthlich und auf der andern grün. Das Fleisch ist herbe und hat vielen Saft. Sie dauert von Ende September bis December und kocht sich überaus gut.

Die Birn ohne Kern. Sans Pepins. — (Knoop. Manger.) — Eine holländische Sommerbirne, die ansehnlich groß ist, von 2½ Zoll Dicke, und 3½ Zoll Höhe, von runder Form und gegen den Stiel gespitzt. Die Schale ist rau, ihre Grundfarbe grünlich, mit braunröthlichen Puncten und Flecken, so, daß sie von weitem braungelb aussieht. Die Blume ist klein, und stehet in einer kleinen engen Vertiefung in einigen Falten. Der Stiel ist klein, dünne und 1 Zoll lang. Das Fleisch ist milde, von ziemlichen Geschmack, hat ein kleines Kernhaus, und entweder keine, oder sehr kleine Kerne. Die Frucht reift Ende September und Anfang October und dauret nicht lange.

Die Kirchbirne. — (Manger.) — Eine teutsche gute Wirthschaftsbirne, um Eisleben häufig, anderthalb Zoll dick und 2 Zoll lang, conisch gewachsen und an der Blume abgerundet. Sie hat eine gelblich grüne, und an der Sonnenseite rothe Schale, ein hartes Fleisch und sehr strengen Saft, ist aber zum Kochen und anderem ökonomischen Gebrauch sehr nützlich. Sie reift Ende September und dauret lange.

Die Kirchmeßbirn. — (Manger.) — Eine große sehr gute Herbstbirne von birnförmiger Gestalt, 2½ Zoll dick und 3½ Zoll lang, von gelber Schale, zartem sehr saftigem Fleisch, von sehr angenehmen aromatischen Geschmack. Sie reift Anfangs October und dauert bis in November.

Kirschenbirne, s. Kleine Margarethenbirne.

Die Klosterbirne. — (Manger.) — Eine alte teutsche Hausbirne von plattgedruckter Form, gegen 3 Zoll dick und fast eben so hoch, gelb, mit grünen Puncten, härtlich, um das Kernhaus manchmal steinigt, etwas säuerlich, doch angenehm. Sie reift im Herbst und dauret bis in December.

Die Klunßbirne. — (Manger.) — Eine teutsche, im Hildesheimischen bekannte sehr große wirthschaftliche Herbstbirne, von apfelförmiger Gestalt, gegen 4 Zoll dick und hoch. Sie sind theils blos grau von Farbe, aber einige haben außer dem Grauen etwas Rothes. Ihr Fleisch hat einen häufigen angenehmen weinigen, doch etwas herben Saft und zeitigen im September.

Die Knaustbirn, gelbe Honigbirn. — (Manger.) — Eine besonders im Wirtembergischen sehr bekannte Herbstbirne. Sie ist plattgedruckter Form, 2½ Zoll dick und 2½ Zoll hoch. Ihre Schale ist etwas rau, gelb und punctirt, gegen die Blume zu gelblich grau. Ihr Fleisch ist härtlich und steinigt, ihr Saft häufig und weinigt und der Geschmack sehr angenehm. Sie reift vom October und dauret bis lange in Winter.

Die Knechtchensbirne. — (T. O. G.) — Eine teutsche Nationalfrucht, die — außer um Eisenach

senach und Gotha — wenig bekannt, jedoch eine brauchbare wirthschaftliche Herbstbirne, und auch zum frischen Genuß nicht zu verwerfen ist. Sie hat beynahe die Gestalt der Roberts-Muskatellerbirn, und man konnte sie auch wohl dafür halten, wenn sie nicht etwas größer wäre, als jene, und beynahe vier Wochen später reif würde. Denn die erste fällt Ende des Juli, oder gleich Anfangs August; diese aber wird erst zu Ende des letztgedachten Monats genießbar. Die größte Breite dieser Birn fällt in die Mitte der obern Hälfte der Länge nach der Blume zu, von wo sie sich auch gleich zurundet. Gegen den Stiel läuft sie ausgehohlt spitzig zu, und endiget sich mit einer stumpfen Spitze. Der Stiel hat die Länge vom Drittheil der Birn, ist dünn und holzig. Die Blume sitzt frey und flach. Ihre Länge ist 2½ Zoll, ihre Breite aber 2 Zoll. Die Grundfarbe der Birn ist gelb, über welche sich auf der Sonnenseite viele Röthe verbreitet, auf welcher hochrothe Puncte fast überall herum gesprengt sind, die bisweilen etwas zusammenfließen und sie noch mehr rothen. Das Kernhaus ist groß. Die Schale ist dünn und fest, so wie auch das Fleisch körnigt und fest ist. Der Saft hat etwas anziehendes säuerlich Süßes. Sie wird Ende August reif, dauert ohngefähr durch den September, dann wird sie teig. — Der Baum ist ziemlich tragbar. Er wird mittelmäßig stark, seine Aeste gehen gern in spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern übereinander und in Gabeln an. Die Sommertriebe sind von mittelmäßiger Stärke und verhältnißmäßiger Länge. Die Krone ist sehr hoch, da der Baum immer die untersten Aeste bald abzulegen pflegt. Das Blatt ist klein, am Stiel, gegen welchen es seine größte Breite hat, abgerundet, läuft gegen den Ausgang nach und nach schmäler zu, und endiget sich in einer langen scharfen Spitze. Es scheint, als sey es mit einem weißlichen Gewebe überspponnen, welches sich mit dem Finger wegwischen läßt, worauf eine gelbgrüne Farbe zum Vorschein kommt.

Die Knieschelbirne. — (Manger.) — Eine teutsche Frucht, kommt der schönen Frauenbirne, Cuisse Madame, ziemlich nahe, ist aber nicht so lang, sondern mehr getruckt, und wenn sie gleich nicht so gut schmeckt, wie diese, so paßirt sie doch mit unter den guten Sommerbirnen, die eigentlich im August genossen werden.

Die Knochenbirn. — (Manger.) — Eine bloße Kochbirne, von birnförmiger Gestalt, 1½ Zoll dick und 2 Zoll lang, von röthlicher Schale, sehr hartem Fleisch und würgendem Saft. Zeitigt Ende September.

Die Kölbirn. — (Manger.) — Eine teutsche Frucht und späte Sommerbirne, 2⅞ Zoll dick und 3 Zoll lang, kreiselförmiger Gestalt, mit plattem Kopfe. Ihre Schale ist blaßgelb und an der Sonnenseite stark roth mit vielen grauen Puncten besetzt. Ihr Fleisch ist brüchig und hat einen vortreflichen Geschmack und vielen etwas säuerlichen Saft. Sie reift Mitte September und hält sich ziemlich lange.

Die Kamperbirn. Kamper-Venus, Kamper-Peer. — (Knoop.) — Eine gute Winter-Kochbirne, von birnförmiger Gestalt, gelb und etwas roth auf der Sonnenseite. Sie taugt nicht zum Frischessen, sondern dienet bloß zum Kochen durch den Januar und Februar. — Der Baum wird groß und sehr fruchtbar.

Kannenbirne, Kantbirne, s. Würgebirn.

Die rothe Kappesbirn. — (Handb.) — Man könnte diese teutsche Nationalfrucht wohl die teutsche Catillac nennen, da sie viel Aehnliches mit der Catillac hat, und noch den Vorzug, daß sie auch in manchen Jahrgängen nach Neujahr zum frischen Genuß sehr treflich wird. Sie ist mittelmäßig groß, rundlich, mit einer kurzen Spitze. Die Blume stehet in einer flachen Einsenkung, und der Stiel ist ziemlich lang und gewöhnlich krumm gebogen. Die Schale ist rau, auf der Schattenseite grün, so aber auf dem Lager gelb wird, und auf der Sonnenseite braunroth, welches oft fast die ganze Frucht umgiebt. Das Fleisch ist sandig und hat einen strengen Saft; wenn aber die Jahreswitterung günstig ist, und diese Birnen auf dem Lager mit Aepfeln überschüttet werden, so werden sie nach Neujahr sehr mild, saftig, säuerlich süß, von einem sehr guten Geschmack und recht angenehmen Parfüm. Zum Kochen aber, zum Trocknen und überhaupt zu allem wirthschaftlichen Gebrauch sind sie vortreflich; vorzüglich geben sie den besten Honig oder Muß, der sich, wohl gekocht, zwey Jahre hält. Die Birne hält sich brauchbar bis ins Frühjahr. — Der Baum wird sehr groß, überaus fruchtbar und dauerhaft, und widerstehet der ungünstigen Witterung zur Blüthezeit.

Die weiße Kappesbirne. — Diese hat eine rundliche, und Bergamottengestalt, ist etwas kleiner, als die vorige, weißlich grün, hat einen etwas langen geraden Stiel, der eingesteckt scheint. Ihr Fleisch ist saftig, aber streng und zum frischen Genuß untauglich, giebt aber den treflichsten Birnwein, und wird hauptsächlich dazu angepflanzt. — Der Baum wird sehr groß und dauerhaft.

Der Katzenkopf, auch Schwanen-Eybirne. Poire de Chat. — (Quintinye. Du Hamel, Pom. Austr.) — Eine ziemlich große, schwarzgrüne, aber an der Sonnenseite braunröthliche Birn, gestaltet wie ein Hühnerey, mit einem mittelmäßig langen, dünnen, aus dem Fleisch stehenden Stiele, (Quintinye schreibt ihr einen ziemlich starken Stiel zu,) und einer besonders kleinen Blume. Ihr Fleisch ist zart und schmelzend, und unter die wirklich guten Herbstbirnen zu rechnen. Die Schale ist glatt, wie Seide glänzend und trocken, bekommt bey

bey der Reife eine helle Isabellfarbe nach Quintinye, bey uns behält sie ihre grüne Farbe. Sie hält sich fast bis Weihnachten.

Der kleine Katzenkopf. — (Zink.) — Diese Birne ist hellgelber, als vorige und auf der Sonnenseite roth, mit einzelnen braunen Puncten. Ihr Fleisch ist ziemlich feste. Sie wird Ende December reif und ist eine brauchbare wirthschaftliche Winterbirne.

Die verbrannte Katze. Chat brulé, auch Pucelle, von andern die ungrische Birn genannt. — (Quintinye. Du Hamel. Manger. Handb.) — Sie ist ziemlich stark, länglich, proportionirlich, 2 Zoll dick und 3½ Zoll lang, mit einem starken länglichten Stiel und von etwas rauer Schaale, die auf der Sonnenseite braunroth ist. Ihr Fleisch ist zwar süß und saftig, doch nicht besonders angenehm. Sie dauert von October bis Ende Decembers. Quintinye will sie auch nicht sehr loben, weil er sie steinigt gefunden, und sie zwar zartes Fleisch, doch einen etwas faden Geschmack habe. Doch gesteht er, daß andere solche Fehler an derselben nicht bemerkt hätten. — Sie ist aber wirklich auch nur für eine wirthschaftliche Birn zu nehmen, und beschreibt sie Quintinye richtiger, als Du Hamel.

Die Kaulbirne. — (Manger.) — Eine teutsche Herbstfrucht von plattgedruckter Form, 2¼ Zoll dick und 2 Zoll hoch. Ihre Schale ist bleichgrün, das Fleisch schmelzend, saftig, doch etwas streng. Zeitigt im Anfang des Herbstes, hält sich aber nicht lange.

Die Kayserbirne. Soete Keiserin, Lange Keiserin. — (Knoop.) — Eine frühe gute Sommerbirne, von 1¾ Zoll Dicke und 2¼ Zoll Länge, in ihrer Form beynahe birnförmig, aber oben platt und gegen den Stiel hohl ablaufend. Die Blume ist mittelmäßig groß und steht flach; der Stiel ist über 1 Zoll lang und nicht allzu dünne. Die Schale ist glatt, grünlich gelb, mit blaßgrünen Puncten besetzt und häufig mit braunen Flecken. An der Sonnenseite ist sie etwas hellroth, und mit dunklerem Roth gestreift. Das Fleisch ist derb, hat genugsamen Saft und einen lieblichen und angenehmen Geschmack. Reift im Julius und August.

Kayserbirn, s. auch Weiße Herbst-Butterbirn.

Kayserin, s. Magdalenenbirne.

Die doppelte Kayserin, weiße Kayserin, Carmeliterbirne, Danzigerbirne. Dubbelde Keiserin, Witte Keiserin, Kalmar-Peer, Danziger-Peer, Commandeurs-Peer. — (Knoop. Handb.) — Eine holländische gute Sommerfrucht, birnförmig, sehr groß, 3½ Zoll lang, und 2½ Zoll dick, nach dem Stiel pyramidenförmig, manchmal schief gewachsen. Die Blume liegt nicht tief, der Stiel ist kurz, dick und krumm, die Schale glatt, bey der Reife gelb, auch mehr oder weniger braun gefleckt, und manchmal an der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch mild und saftig, von sehr lieblichem und angenehmen Geschmack; reift im September und October, dauert nicht lange, und wird mehlig.

Die Kayserbirn mit dem Eichenblatt. Imperiale à feuille de chêne. — (Du Hamel. Manger. Handb. T. O. G.) — Eine ziemlich ansehnliche Birn, 3 Zoll 2 Linien lang und 2 Zoll 8 Linien dick, plattbauchig und stumpfspitzig, die sich oben fast ganz platt zurundet und von der Mitte an gegen den Stiel sich verjünget, und mit einer stumpfen Spitze sich endet. Die Blume ist groß und offen und stehet in einer flachen Einsenkung. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, und mittelmäßig dick. Die Schale ist grün, wird aber im Liegen gelb, mit braunen Puncten ganz übersäet. Sie ist etwas dick, und runzelt etwas, wenn sie ihren Reifepunct bekommt, besonders am Stiel. Sie hat das Characteristische, daß sie nur vier Kernkammern hat, bisweilen gar nur drey, wie ein Kleeblatt gestellet. Ihr Fleisch ist fest, körnig, halbschmelzend, mit nicht überflüßigem, doch zuckerhaften Saft, von einem eigenen guten Parfüm. Sie wird eßbar gegen Ende Aprils und dauret bis in September und October, ist aber vor der Zeitigungsperiode zum Kochen ꝛc. sehr gut. — Der Baum trägt fleißig, wird stark, baut sich zu einer pyramidenförmigen Krone und belaubt sich stark. Die Sommerschosse sind lang und stark. Das Blatt ist gelbgrün, groß und eyförmig, gegen den Stiel rund und hat eine stumpfe Spitze. Am Rande ist es wellenförmig gebogen nach Art der Eichenblätter, und ist ungleich gebogt gezahnt.

Die kayserliche Birn. Non commune des defunts — (Quintinye. Manger.) — Warum diese Birne einen so auffallenden Namen führt: Nicht gemeine unter den verstorbenen, ist nicht bekannt, oder abzusehen. Die kayserliche heißt sie vermuthlich wegen ihrer Größe, mit welcher sie über andere hervorraget. Denn sie ist eine sehr große, bey der Blume sehr aufgeschwollene Birn. Nach dem Stiel gehet sie spitz zu. Die Blume stehet in einer ziemlichen Vertiefung und ist mit starken Falten umgeben. Die Schale ist etwas gelb und allenthalben stark getüpfelt. Ihr Geschmack ist säuerlich, dem man aber keinen Werth beylegen kann. Ihre Reife erlangt sie zu Ende November. — Der Baum hat kleine Blätter, die schmal und spitzig zu gehen, und dabey wolligt sind. Quintinye rechnet sie unter die guten Birnen, welches man aber bey uns ihr zum Ruhme nicht nachsagen kann. — Der Baum gehört unter diejenigen, die Kälte vertragen können. — In zweyten oder dritten Rang.

Kirschblüthe, Fleur de Guigne, s. Birne ohne Haut.

Königsbirne. — (Heyne. Manger.) — Eine

 teutsche

teutsche Frucht, und eine Sommerbirne von erster Große. Sie ist gewöhnlich 4 Zoll lang und 2½ bis 3 Zoll dick. Bey der Blume, die oben flach aufsitzt, rundet sie sich ein wenig zu, in der Mitte aber ist sie am dicksten, und von da gehet sie gegen den Stiel sehr dünne zu. Wo sie am dicksten ist, hat sie bisweilen einige Erhöhungen. Der Stiel ist 2½ Zoll lang, und etwas krumm. Die Schale ist glatt und fein, von hellgrüner Farbe, mit kleinen grauen Puncten bestreuet, und auf der Sonnenseite geröthet. In der Reife wird sie gelb. Das Fleisch ist weiß, brüchig und sehr mürbe. Der Saft ist in Menge vorhanden und von angenehmer Süßigkeit wie Honig. — Der Baum hat einen gar schönen Wachsthum und lauter gesunde und dauerhafte Zweige. Die Sommertriebe sind dick und lang, graugrün und mit Puncten bestreuet. Die Augen sind spitz und haben hervorstehende Augenträger. Das Blatt ist 3½ Zoll lang und 2½ Zoll breit, am Ende etwas stumpf, am Rande ist es fein gezahnt. Die Blüthe ist außerordentlich groß, die Frucht reift Ende Augusts oder Anfangs Septembers. Sie hält sich aber nicht lange in ihrer Güte. Sie ist zugleich eine vortrefliche Kochbirne, und zu Syrup und Mus ausgesucht dienlich.

Englische Königin, s. Doppelttragender Birnbaum.

Der Sommerkönig, die Sommer-Königsbirn, die teutsche Junkernbirne. Roi d'été. — (Zink. Manger.) — Eine zwar schöne, aber geringe Sommerbirne, die mehr zum Kochen, als zum frischen Genuß ist. Sie ist mittelmäßig groß, rundlich, mit einer kurzen Spitze, oben gewölbt, 1½ Zoll dick, 2½ Zoll hoch. Die Blume ist klein und stehet platt auf der Frucht, der Stiel ist lang und dünne, die Schale ist von schönem Ansehen, dunkel blutroth, und nur auf der Schattenseite gelb durchscheinend, rau von grauen starken Puncten umgeben, die sich gegen die Blume immer enger zusammendrängen. Das Fleisch ist bruchig, grob und sandig, und hat zwar viel und süßen Saft, aber keinen gar sonderlichen Geschmack. Sie reift Anfangs Septembers. — Der Baum trägt sehr fleißig.

Sommerkönig, Roi d'Eté, s. auch Große Sommerrusselett und Zwiebelbirne.

Sommer-Königsbirne, Royale d'été, s. auch Sommerrobine.

Die Sommerkönigin. La Reine d'Eté. — (Diel. Handb. Bertr.) — Eine ansehnlich große, sehr gute Birne für die Tafel und die Küche. Ihre Form ist stumpf, kegelförmig, mit einem ansehnlichen Bauch, welcher zwey Drittheil der Länge der Frucht von dem Stiel entfernt ist. Nach der Blume wölbt sie sich abnehmend in eine rund stumpfe Fläche, auf der die Frucht nur so eben stehen kann. Nach dem Stiel hin endigt sich die Frucht, nach einer kaum merklichen Einbiegung, sehr abgestumpft kegelförmig, ist 2½ Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Die unbedeutende Blume steht in einer bald seichten, bald etwas tiefen und engen Einsenkung; denn immer ist dieselbe mit mehreren, oft schönen Rippen umgeben, die sich auch sehr sichtbar bis zum Bauch hin verbreiten. Der Stiel ist ziemlich stark, etwas krumm gebogen, und sitzt in einer kleinen Höhle, welche etwas faltig ist. Die Schale ist mit der vollen Zeitigung hellgelb. Die Sonnenseite ist aber von der Blumenwölbung bis zum Stiel mit einem blassen, etwas trüben Roth leicht verwaschen. Darinnen sind unzählig viele feine Pünctchen mit einem rothen Mond umgeben. Auf der Schattenseite sind die Puncte grünlich. Das Fleisch ist mattweiß, sehr voll Saft, butterhaft schmelzend, obgleich dem Ansehen nach etwas grobkörnigt, und von einem recht angenehmen erquickenden, der grauen Herbst-Butterbirne etwas ähnlichen Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft und wird ansehnlich groß, mit einer schönen Krone. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, auf der Sonnenseite röthlich und auf der Gegenseite grünlich, mit etwas roth vermischt, mit etwas feiner Wolle bekleidet, und mit kaum bemerklichen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, herzförmig, mit sehr kurzer Spitze, hellgrün und sehr glänzend und stumpfspitz gezahnt. Das Auge ist klein und dick, grau und schwärzlich von Farbe, und die dicken Augenträger stehen stark vor. Zeitigt in dem letztern Drittel des Septembers, und hält sich vierzehn Tage, wo sie teig wird. Sie muß acht Tage vor der Zeitigung abgepflückt werden. — Vom ersten Rang.

Die Königsbirne von Neapel. Present royal de Naples. (Handb. T. O. G. Diel.) — Diese kolossalische Birn mag wohl die allergrößte unter ihrem Geschlecht seyn, da sie bis zu anderthalb Pfund schwer erwächst. Ihre Gestalt ist von oben bis weit über die Mitte dick aufgeschwollen und rundlich, gegen den Stiel hin zieht sie sich schnell ein und macht eine kurze stumpfe Spitze, worin ein kurzer holziger Stiel steckt und mißt in ihrer Höhe 5 Zoll und 4 Zoll 4 Linien in der Dicke. Die Blume sitzt in einer flachen, stark ausgedehnten Vertiefung. Die Schale ist rau und dicht, schmutzig grüngelblich, gewöhnlich ohne alle Röthe, um und um mit starken grauen Puncten dichte besäet, wobey noch überdies oft viele dergleichen raue braune Flecken hie und da, zumal um die Blume und bey dem Stiel befindlich sind. Ist aber der Sommer heiß, und die Birne stehet auf Quitten, so bekommen die besonnten Früchte wohl auch einen carminrothen Anflug auf der Sonnenseite. Das Fleisch wird etwas grünlich weiß, schmelzend, mit süßen Saft und sehr angenehmen Geschmack. Allein nicht in jedem Clima und Lage; wenn sie nicht gegen Mittag an einem warmen

Spalier

Spalier stehet, oder auch hochstämmig in einer warmen gedeckten Lage, oder wenn ein ungünstiger kalter und nasser Sommer ist, so wird ihr Fleisch nicht butterhaft, sondern der Pfundbirn ähnlich, da sie alsdann nur zum Kochen dienlich ist und auch dann vor der Zeit teig wird. Ihre Zeitigung fällt in März; man muß sie aber sehr lang am Baume hängen lassen. — Der Baum hat zwar guten Trieb und gesundes Holz, baut sich jedoch sperrhaft, macht starke krumme Sommerschosse, die grün und dichte mit weißer Wolle besetzt sind und längliche, nicht allzuhäufige weiße Puncte haben. Er wird bald tragbar. Das Blatt ist sehr characteristisch und zeichnet sich vor hundert Birnbäumen aus. Es ist fast rund, mit einer kurzen stumpfen Spitze, ungezahnt, von Farbe gelblich dunkelgrün, nicht nur unten mit starker weißer Wolle besetzt, sondern auch oben auf der glänzenden Seite. Die Mittelrippe ist stark und erscheint weiß durch seine Wolle, die darauf liegt. Der Blattstiel ist zart und ½ Zoll lang. Das Auge ist dick, steht sehr ab und hat hohe Augenträger.

Die **Winterkönigin.** La Reine d'hyver. — (Quintinye. Handb.) — Eine sehr köstliche **Winter-Tafelbirne**, welche in ihrem Geschmack rc. sehr viele Aehnlichkeit mit der St. Germain hat, in Holz und Blatt aber der Chasserie gleichet. Ihre Gestalt ist sehr veränderlich und kein Birnbaum macht so verschiedene Formen seiner Frucht, als dieser; bald grosser, bald kleiner, gelb, mit grauen Puncten, theils mit wenig Rostflecken, theils mit vielen, theils ganz rostfärbig rc. Diejenigen, so regulär gewachsen, sind birnförmig, oder meist der St. Germain ähnlich, manche kleinere der Chasserie. Viele sind schief gewachsen und haben Blume und Stiel auf eine Seite stehend. Die Blume ist klein. Der Stiel ist bald ganz kurz, theils mittelmäßig lang, theils mit einem Fleischwulst. Die Schale ist dick und sandig, wird bey der Reife goldgelb, mit grauen Puncten, einen an dem andern, meist aber bald mit Rostfarbe überzogen, und hie und da einen Eisenflecken. Die Kerne sind hellröthlich braun. Das Fleisch ist butterhaft, obschon oft sandig, zumal um das Kernhaus, und hat einen süßen Saft und köstlichen Geschmack. Sie ist eßbar von Ende November bis in Februar und März. — Der **Baum** treibt lange, schlanke Sommertriebe, die an jedem Auge gebogen, bräunlich auf der Sonnenseite und grün auf der andern sind, mit vielen kleinen Pünctchen bestreuet; die Augen sind dick, spitz, sehr abstehend, breite, aber niedrige Augenträger. Das Blatt ist lang, schmal, gegen den Stiel so spitz, als gegen vorne, hat zwey Afterblättchen, ist seicht ausgebogen anstatt gezahnt.

Die **Winter-Königsbirne.** La Royale d'hyver, Spina di Carpi. — (Du Hamel. Carthause. Handb. T. O. G. Diel.) — Eine ansehnlich große, sehr schöne **Winter-Tafelfrucht.** Ihre Form ist bald spitz, bald etwas stumpf kreiselförmig. Der Bauch sitzt also hoch oben nach der Blume, nach welchem sich die Frucht schnell abrundet, so, daß sie schön auf demselben auf steht. Nach dem Stiele biegt sich der Bauch etwas ein und endigt sich in eine kurze, bald etwas abgestumpfte, bald ziemlich schöne Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Die Blume steht in einer meistens etwas schönen Einsenkung, in der man oft einige feine Falten bemerkt, und auch über die Frucht hin sieht man meistens einige flache, oft etwas fein beulenartige Erhabenheiten hingehen. Der ansehnlich starke Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, und sitzt oben auf der Spitze oft etwas eingesenkt, und mit Falten, auch oft mit kleinen Fleischwärzchen umgeben. Die Schale ist mit der Zeitigung zitronengelb, die Sonnenseite hingegen mit schön carmosinroth verwaschen. Diese Röthe nimmt gewöhnlich die halbe Fläche der Frucht ein. Daben hat die Schale noch viele, oft starke braunliche Puncte und fast immer feine zimmetfarbige Anflüge von Rost, die erst bey der Zeitigung recht sichtbar werden. Das Fleisch ist weiß, wohlriechend, sehr fein, abknackend, ohne Steine, voll Saft, und von einem zuckerartigen Muskatellergeschmack. Bey uns möchte sie wohl an heißen Spalieren halbschmelzend werden. — Der **Baum** macht ein gutes Gewächs. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und schlank, bräunlichroth auf der Sonnenseite, olivengrün gegenüber, und mit vielen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, dunkel glänzend grün, und stumpfspitz gezahnt. Der Blattstiel ist 1½ Zoll lang. Die Augen sind braun, kegelförmig, stehen ab und sitzen auf spitz vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im December, Jenner und Februar. — Vom **zweyten** Rang.

Die **Königs-Winterbirne.** Poire du Roi. — (Manger.) — Diese köstliche **Winter-Tafelbirne** ist eine andere, als die vorhergehende, und von plattgedruckter Form, gewöhnlich 2½ Zoll dick und eben so hoch. Die Blume ist groß und sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung und ist um und um mit kleinen Höckern umgeben. Der mittelmäßig lange Stiel steht in einer engen, doch nicht gar tiefen Aushöhlung, ist braun und holzig, oft mit einem kleinen Fleischanwuchs besetzt. Die Schale ist von grüner Grundfarbe, die mit braunem und auf der Sonnenseite mit rothbraunem Rost überzogen ist, in welchem letzteren auch bisweilen einige rothe Flecken befindlich sind. Das Fleisch ist halbbrüchig und halbschmelzend, hat ziemlich süßen, mit einer angenehmen Säure vermischten und gewürzhaften Saft und kann auf königliche Tafeln gesetzt werden. Sie reift von Februar an und hält sich, nachdem der Jahrgang ist, bis April und May. — Der **Baum** wächst

sehr stark und wird frühe tragbar. Seine Sommertriebe sind dick, lang, gerade, dunkelbraun, wenig und ganz klein punctirt. Die Augen sind platt, unten breit, oben spitz und anliegend; die Träger stehen vor. Das Blatt ist dunkelgrün, läuft gegen den Blattstiel spitz zu, die äußere Spitze aber ist stumpfer. Der Rand ist groß, aber stumpf gezahnt. Die jungen Blätter sind auf beyden Seiten wollig.

Die türkische Königsbirne. Royale Constantinople. — (Handb.) — Eine schöne birnförmige Sommerbirne, 2¼ Zoll lang und 2 Zoll dick. Ihre größte Dicke ist oben bey der Blume, die flach und in Falten stehet. Von da nimmt sie verloren ab und endiget sich ganz spitz am Stiel. Dieser ist 1¼ Zoll lang. Die Schale ist bey der Zeitigung schön zitronengelb, und mit feinen grasgrünen Pünctchen getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, zart, fast schmelzend, von gutem Geschmack; reif gegen Ende August und hält sich eine ziemliche Zeit sehr gut.

Die gelbe Krachbirne. La Poire cassante. — (Diel.) — Eine mittelmäßig große für die Oeconomie zum Welken und zur Latwerge ꝛc. vortrefliche frühe Herbstfrucht, und die wegen ihrem starken Muskatellergeschmack selbst zum rohen Genuß für den Landmann sehr angenehm ist. Sie gehört in die Familie der wahren Zuckerbirnen, und ihre Form ist vollkommen birnförmig. Der Bauch sitzt höher nach der Blume, als nach dem Stiel, und nimmt sanft gegen denselben ab, und endigt sich gewöhnlich nur stumpf zugespitzt, manchmal aber auch schon plattrund. Nach dem Stiel hin biegt sich der Bauch etwas ein, und endigt sich in eine etwas stumpfe kegelförmige Spitze. Sie ist in ihrer wahren Vollkommenheit 3 bis 3¼ Zoll lang, und 2½ Zoll breit. Die Blume sitzt in einer kleinen flachen Einsenkung, die mit einigen feinen flachen Rippen umgeben ist, und die auch ziemlich deutlich über den Bauch hinlaufen. Der starke Stiel sitzt auf der Spitze fast immer schief und mit Falten umgeben. Die glatte Haut ist mit der vollen Zeitigung schön zitronengelb, und wobey man auf der Sonnenseite nie einige Röthe bemerkt. Characteristisch hierbey ist noch der sehr feine glatte Anflug von Rost, welcher sich zerstreut über die Frucht und immer um die Stielspitze herum anlegt, aber so dünne ist, daß er ebenfalls ganz gelb, oder hell zimmetfarbig aussieht. Die Puncte sind etwas undeutlich und sehr fein. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, abknackend, feinkörnigt, nicht sehr saftig und von einem zuckersüßen, stark muskirten Geschmack. — Der Baum wird groß, sehr gesund und ist ungemein fruchtbar, setzt auch selten ein Jahr aus. Seine Aeste trägt er etwas stark abstehend, und wölbt sich dadurch zu einer breiten flachen Krone. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, von Farbe röthlich gelb, ohne Wolle, glänzend und mit vielen schönen, feinen, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, lanzenförmig, nach vornen mit einer stumpfen conischen Spitze, dunkelgrün glänzend von Farbe, sehr fein und spitz gezahnt. Das Auge ist weißgrau, spitz kegelförmig, und liegt am Zweige an; die Augenträger stehen stark vor. Die Frucht zeitigt in der Mitte October, hält sich 14 Tage, und wird alsdann teig.

Die Krämerbirn. Poire de Mercier. — (Manger.) — Eine gelblich grüne, an der Sonnenseite braunrothe wirthschaftliche Herbstbirn, die zwar ein festes herbes Fleisch hat, aber zum Kochen, Trocknen, Mus ꝛc. vortreflich dient, zumal wenn man sie zuvor teig werden läßt. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und muß man die Früchte möglichst lange am Baum lassen.

**Die Kräuterbirne. — (Manger.) — Eine gute haltbare Winterbirne von birnförmiger Gestalt, welche bey ihrer Reife gelb, und die Sonnenseite bisweilen etwas weniges geröthet wird. Ihr Fleisch ist sehr weiß und feste, doch zart und ohne Steine. Sie hat zwar wenigen, doch annehmlichen Saft, und ihr Geschmack riecht sehr nach Kräutern. Sie reift im October und hält sich bis in December, und wohl noch länger.**

**Kräuterbirne, s. auch Feine Winter-Goldbirne.**

**Kreiselbirne, s. Hölpener.**

**Die Kronbirne. — (Handb.) — Ein teutsches Gewächs, und eine sehr große, der Pfundbirn ähnliche und schätzbare Winterbirne. Oben ist sie sehr dick, und gegen den Stiel ist sie stumpf. Die Blume sitzt in einer mäßigen Vertiefung, so wie auch der braune kurze Stiel. Die Schale ist grün, rau, und mit grauen Puncten um und um besetzt, und hat öfters viele dergleichen Fleckchen. Erst bey ihrer späten Reife wird sie gelb. Ihr Fleisch hat zwar nicht häufigen Saft, ist aber dennoch zart, mild und von angenehmen Geschmack. Sie fängt erst in der Fastenzeit an, lagerreif zu werden, und hält sich sehr lange zum Sommer hin. Man muß sie sehr lange am Baum lassen. Sie dient auch außer der Zeit ihrer Lagerreife sehr gut zum Trocknen und Kochen. — Der Baum trägt häufig; er wird groß und macht kurze starke, röthliche, mit weißen Puncten hie und da bestreute Sommerschosse. Die Augen sind spitz und unten breit.**

**Die französische Kümmelbirn. Beli d'Hery, Belidery. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Handb.) — Sie ist keine bloße Kochbirne, und hat einen sehr feinen kümmelartigen Geschmack und ist sehr tragbar, jedoch zum Kochen ꝛc. sehr vorzüglich. Ihre Gestalt ist mehr rund, als lang, plattgedrückt, ganz gelb bey ihrer Reife, mit einem schmalen langen Stiel, der im Fleisch sitzt; reift Anfang Novembers.**

**Die teutsche Kümmelbirne. — (Handb. Beytr.)**

Beytr.) — Diese ist eine weit vorzüglichere und recht delikate frühe Herbstbirne, rundlich, halb gelb und halb bräunlich, mit vielen Puncten. Ihre Blume stehet in einer ganz geringen Vertiefung, und der Stiel, der mittelmäßig lang ist, scheint eingesteckt zu seyn. Ihr Fleisch ist zart, schmalzig und von einem delikaten Geschmack vom angenehmsten Parfüm, der zwar nicht kümmelartig ist, aber feiner. Sie reift im September, hält sich aber nur etliche Wochen. — Der Baum macht eine Halbkugel und ist sehr fruchtbar.

Kürbisbirne, s. Flaschenbirne.

Langhals, s. Jargonell.

Langhansbirne, s. Spanische gute Christenbirne.

Die Langstieler, Hangelbirn. Im Breisgau, die Rattenbirne. — (Manger.) — Eine teutsche wirthschaftliche Herbst- und Winterbirne, von birnförmiger Gestalt und einem über 2 Zoll langen Stiel. Ihre größte Dicke ist 2 Zoll und die Länge 2½ Zoll. Die Blume ist mit sehr erhobenen Falten umgeben. Die Schale ist uneben und höckerig, fahlgelb und fällt ins Dunkelbraune. Das Fleisch ist weiß und hart; der Saft süßlich und streng; um das Kernhaus ist es ziemlich steinig. Sie reift Ende September und October und ist nutzbar bis in Januar.

Die glatte Langstieler. Langstaart, Rotte-staart — (Knoop.) — Diese ist etwas größer, und 2½ Zoll dick und gegen 3 Zoll lang. Die Blume stehet in einer engen Höhle. Die Schale ist glatt und grünlich gelb; das Fleisch derb und brüchig, von wenigem Saft. Sie reift im October und November.

Laulac, s. Dauphine.

Die St. Lazinbirne. St. Lezin, Lesin verd. — (Quintinye Manger. Handb.) — Sie gleicht einer kleinen St. Germain vollkommen; ist dick von Schale, die grün, und stark punctirt ist, aber bey der Reife gelb wird; hat zuweilen ein butterhaftes, jedoch insgemein etwas trockenes Fleisch, mit einem bisamhaften Saft und angenehmen Geschmack. Wenn sie aber zu frühe vom Baum genommen wird, so schrumpft sie ein, und ihr Fleisch ist alsdann trocken, sandig und von geringem Werth. Auch muß man sie sorgfältig gegen den Frost verwahren. Sie reift im März.

Lechefrion, s. Cassolett und Sommerrobine.

Die Liebbirne. — (Zink, der sie mit Unrecht zu den Bergamotten rechnet.) — Eine teutsche gute Sommerbirne, von kreiselförmiger Gestalt und plattem Kopfe, 2½ Zoll dick und 2½ Zoll hoch, mit einer großen Blume, in einer tiefen engen Höhle, und einem mittelmäßig dicken 1½ Zoll langen Stiel. Die Schale ist hochgelb und auf der Sonnenseite roth, sehr fein punctirt. Das Fleisch ist weiß, fest, hat vielen süßen Saft und einen müskirten Geschmack. Sie reift Ende September und dauert nur 14 Tage.

Lichefrion, s. Dauphine und Atlasbirne.

Limon, s. Sirenen-Zitronenbirn.

P. de Liquet, s. Thalbirn.

Die Löwenbirne, Hessenbirne. — (Zink. Manger.) — Eine gute teutsche wirthschaftliche, auch annehmliche Herbst-Tafelbirne, von birnförmiger Gestalt, die am Stiel in eine scharfe Spitze abläuft, von 2¾ Zoll Dicke und 3 bis 3½ Zoll Länge; mit einer graugrünlichen etwas rothbraunen Schale; sie hat vielen weinigten und erfrischenden Saft und nebst dem aromatischen Geruch einen mit etwas vorzüglicher Annehmlichkeit begabten säuerlichen Geschmack. Sie reift im September, hält sich aber doch sehr lange. — Eine der ersten vom zweyten Rang.

Die Loudner Birne. Poire de Londres. — (Handb.) — Dieses ist eine sehr vortrefliche, große Herbstfrucht vom allerersten Range. Ihre Gestalt ist, wegen ihrer obern Dicke, etwas rundlich, doch etwas höher, als dick; am Stiel abgestumpft; viele haben starke Rippen und Erhöhungen; von gelbgrünlicher zarter Haut, ob sie schon viele braune Flecken hat. Sie ist stark punctirt; die Blume klein und stehet in einer ungleichen Vertiefung, die etliche Hügel hat; der Stiel ebenfalls so eingesenkt und kurz, stark. — Ihr Fleisch ist sehr butterhaft, ohne Sand und Stein, voll süßen und sehr lieblichen Safts; reift im October und November, und wiegt öfters 27 Loth.

Die gute Luise. La Louise bonne. — (Merlet. Quintinye. Du Hamel. Schabol. Knoop. Zink. Miller. Hirschfeld. Pom. Austr. Handb. T. O. G. Diel.) — Eine ansehnlich große vortrefliche späte Herbst- oder frühe Winterbirne für die Tafel, und gleichet viel der Verte longue. Ihre Form ist also länglich, oft auch dabey stark bauchigt. Der Bauch sitzt hoch oben nach der Blume, nach welchem sich die Frucht plattrund zu wölbt. Nach dem Stiel endigt sie sich ohne Einbiegung mit einer stumpfen conischen Spitze, ist 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit. Die Blume sitzt bald in einer seichten, bald in einer ansehnlichen Einsenkung, die mit einigen flachen Beulen umgeben ist. — Der oft sehr starke Stiel ist manchmal fleischig, und 1 bis 1½ Zoll lang, und steht oben auf der stumpfen Spitze. Die starke Schale ist anfänglich hellgrün, und wird mit der Zeitigung nur hellgelblich, oder weißlich grün, und hat nur sehr selten einen leichten Anflug von einer etwas bräunlichen Röthe. Dabey ist aber die Schale überall mit vielen grauen Puncten besetzt, und zu diesem gesellt sich um die Blume ein oft breiter bräunlicher Anflug von Rost, und schwärzlichen Rostflecken. Das Fleisch riecht sehr angenehm, ist schon

schön weiß, in schlechten Jahren oder nassen Boden oft stark steinigt, saftvoll, fast ganz schmelzend und von einem ungemein erhabenen, süßen muscatellerartigen Geschmack. — Der Baum wächst sehr stark, und belaubt sich sehr schön. Seine Aeste sind stark, und bilden eine schöne Krone. Seine Fruchtbarkeit ist ausnehmend stark. Die Sommertriebe sind lang und stark, auf der Sonnenseite röthlich, auf der andern olivenfarb, mit einem dünnen Silberhäutchen, und mit ziemlich vielen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, langoval, schiffförmig und rückwärts gebogen, nach vornen mit einer schönen Spitze, dunkelgrün und sehr glänzend von Farbe, und am Rande seicht gezahnt. Die Augen sind stark und dickbauchigt, stehen vom Zweig ab, und die Augenträger sind flach. Die Frucht zeitigt im November und December, hält sich aber selten länger, wenn sie recht gut ist. — Vom ersten Rang.

Die Lustgarten- oder Pomeranzenbirne. Poirier de Jardin. — (Du Hamel. Manger.) — Eine gute Winterbirne von äpfelförmiger Gestalt, 2¼ Zoll dick und 2¼ Zoll hoch. Die Blume stehet in einer ebenen Vertiefung; der kurze Stiel aber in einer kleinen engen Höhle. Die Schale ist uneben, nach Pomeranzenart, auf der Sonnenseite schön hellroth, mit gelben Puncten, die Schattenseite aber auf gelbem Grund mit Hellroth gestreift und besprenget. Das Fleisch ist halb brüchig, zuweilen um das Kernhaus etwas steinigt, gezuckert und von gutem Geschmack. Reift im December.

Die Lutzbirne. — (Diel.) — Eine teutsche Nationalfrucht, die bey dem Landmann für die Oeconomie beliebt und eine Sommerbirne ist. Ihre Form ist abgestumpft conisch, fast etwas walzenförmig. Die Wölbung nach der Blume ist kurz, und breit stumpf abgerundet. Nach dem Stiel endigt sie sich in einer flachen Wellenlinie mit einer sehr starken abgestumpften Spitze, sie ist 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit. Die Blume steht in einer geräumigen feinen Einsenkung, die ganz eben ist. Der starke, meistens fleischige Stiel ist nach vornen sehr dick, und ¾ bis 1¼ Zoll lang und steht meistens in einer kleinen Vertiefung, die mit seinen Falten, oder kleinen Fleischbeulen umgeben ist. Die Schale ist bey der Zeitigung hellgelb. Die Sonnenseite hat einen hellen Anflug von Röthe. Dabey sind über die ganze Schale viele Puncte verbreitet, und um die Blume, aber auch häufig über die Frucht hin, findet man einen feinen Rostanflug von Rostfiguren. Das Fleisch ist weiß, grobkörnigt, um das Kernhaus steinigt, nicht saftvoll, markigt und etwas schmierig, halb schmelzend, und von einem gewürzhaften, etwas muscatellerartigen Geschmack. — Der Baum wird groß, sehr fruchtbar, und trägt sich schön in die Luft. Die Sommertriebe sind stark und lang, gelblich von Farbe, und mit vielen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist lang, herzförmig, sehr glatt, hellgrün, 3½ Zoll lang, 2¼ Zoll breit und stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind conisch, liegen an, und die Augenträger flach. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich zwey bis drey Wochen.

Louwtjes-Peer, s. auch Rosmarinbirn.

Die schöne Mädchensbirne, Schöne Cornelia, Corneliusbirne. Belle Fille, Belle pucelle, Moye Neeltje. — (Knoop. Manger.) — Eine sehr frühe liebliche Sommerbirne von birnförmiger Gestalt, oben abgerundet und nach einer Einbiegung am Stiel spitz zulaufend. Sie ist 2¼ Zoll dick und 2¾ Zoll lang. Die Blume ist ziemlich groß und stehet in einer engen Vertiefung; der Stiel ist fast 1 Zoll lang und von mittelmäßiger Dicke. Die Schale ist glatt und von lieblichem Ansehen; die eine Seite schön gelb, die Sonnenseite aber durchaus schön hellroth. Ihr Fleisch ist mild und saftig, und von einem lieblichen und angenehmen Geschmack. Sie reift im July und August, dauert aber nicht lange: — Wie die vergängliche Schönheit! —

Die Magdalenenbirne, Carmeliter Zitronenbirne, die Kayserin. Poire de Madeleine, Citron des Carmes, Citron musqué, Keizerin. — (Du Hamel. Knoop. Hirschfeld. Handb. T. O. G.) — Sie ist an Form der Margarethenbirn, wie auch an Farbe ziemlich ähnlich, nur daß sie größer ist, daher sie auch an manchen Orten die große Margarethenbirne heißt. Gegen die Blume zu ist sie rund und läuft gegen den Stiel abgestumpft spitzig zu. Die Höhe ist 2 Zoll und 2 Linien, und die Dicke hat eine Linie weniger. Die Blume sitzt flach; die Schale ist nicht sehr dünne; die Farbe ist grüngelb. Das Kernhaus ist oval und enthält vollkommene schöne Kerne. Das Fleisch ist fest und süß, aber hat keinen überflüssigen Saft; sie reift in der ersten Hälfte des Augusts, und hält sich 14 Tage. — Der Baum wird mittelmäßig groß; die Zweige sind sehr quirligt; das Tragholz ist bald kurz, bald lang. Der Baum sieht zwar sehr durchsichtig aus, aber innerhalb der Krone sind viele kleine Zweige mit ihrem Tragholz. Die Sommertriebe sind kurz und haben gleiche Dicke. Die Krone läuft spitz zu. Das Blatt hat fast die Länge der Birne zweymal genommen, aber die Breite derselben nur einmal.

Die Maltheserbirne. Poire de Malthe, Pera del Campo, Caillot-rosat. — (Quintinye. Manger. Handb. Beytr.) — Diese fast runde Herbstbirn, von 2½ Zoll hoch und 2¾ Zoll dick, gleichet vieles der Doyenne gris, ist aber etwas größer und graubraun. Die Blume ist mittelmäßig groß, und sitzt etwas vertieft; der Stiel sehr stark und kurz, und stehet in einer mäßigen, ohne Beulen versehenen Vertiefung geradeaus, wie bey einem Apfel. Auf der Schale schimmert bey der Reife etwas Gelb durch das

Graue

Graue. Das Fleisch ist brüchig; der Saft süß und aromatisch, und hat einen Rosengeschmack; stehet aber der Baum in einer kalten oder trokkenen Lage, so wird sie fade. Sie reift im November, und gehört in zweyten Rang. — Der Baum wird stark; seine Sommertriebe sind gelb und sehr stark, gerade von Wuchs, an jedem Auge gebogen und an den Augen wollig; die Augen klein, spitz, geradeaus stehend und haben sehr starke Augenträger; das Blatt länglich, schmal, weißlich grün, rinnenförmig, unten und oben wollig oder gepudert, und haben Afterblättchen.

Malvasierbirne, s. Gute Christenbirn.

Mannabirne, s. Colmar.

La Mansuette, Solitaire. — (Du Hamel. Miller. Handb.) — Diese aus England abstammende Sommer-Tafelbirn ist eine ungleiche, längliche und dicke, große Frucht, bey der Blume stark und nach dem Stiele spitz, der Winter-Christbirne ähnlich, auch nach Holz und Blatt. Die Blume sitzt tief in Beulen und schief. Der Stiel stehet auch öftert schief und ist stark, oben mit Fleisch überwachsen. Die Schale ist grün und gelblich durch scheinend, an der Sonnenseite aber röthlich. Das Fleisch ist gelblich, halb schmelzend, und ziemlich fein, aber etwas trocken, doch allemal eine köstliche Birn, von erhabenem Saft, der etwas säuerlich ist. In Flandern wird sie besonders hochgeschätzt. Ihre Reife ist im September und wird gerne teig.

Die kleine Margarethenbirne. La petite Marguerite. Ihr Provinzialname ist in den Gegenden des Mayns die Kirschbirne, weil sie bey der Kirschzeit reift. — (T. O. G. Handb.) — Eine kleine Frucht, die nicht viel über einen Zoll groß wird. Die Blume sitzt etwas tief, und die Staubfäden derselben sind immer noch sehr sichtbar. Das Kernhaus ist nach Verhältniß derselben gleichfalls groß und rund. Der Stiel hat die Länge der Birn. Die Schale ist glatt, und die Farbe derselben weißgelb. Das Fleisch ist brüchig; der Saft häufig und etwas streng. — Der Baum ist sehr fruchtbar. Am Baum kann man die Früchte lange erhalten, aber abgenommen nicht über acht Tage. Der Baum wird sehr groß und erreicht eine ansehnliche Stärke. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, und behalten gleiche Stärke bis zum Ausgange. Das Blatt ist oval und hat eine kurze, aber feine Spitze, und ist fein gezahnt. Die Farbe des Blatts ist sehr dunkelgrün, und das Blatt selbst hat viele fleischigte Theile. Die Frucht zeitigt Mitte July. — Ihr Hauptverdienst ist, daß sie frühe reift und sehr fruchtbar ist. Sie geben einen guten scharfen Essig; man muß sie aber vor dem Keltern morsch werden lassen, sonst wird der Essig öfters schwarz. Den Schweinen sind sie eine halbe Mast.

Markbirne, s. Schmackhafte.

Die Marksbirn. — (T. O. G.) — Wahrscheinlich eine teutsche Frucht und gute wirthschaftliche Sommerbirne. Sie ist fast rund, $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch und eben so breit. Die Blume steht in einer ganz flachen Vertiefung; ihre Oefnung ist groß, geräumlich und tief. Der Stiel hat gut die Hälfte der Länge der Birn, ist mittelmäßig stark, und scheint wie hineingesteckt zu seyn. Die Schale ist etwas stark; die Grundfarbe ist grüngelb, selten hat sie etwas Rothes, aber sehr viele gelbgraue Leberflecken und ist auch mit einigen grünlichen Puncten bestreut. Das Fleisch ist weiß, brüchig und hat vielen Saft, welcher süß säuerlich von Geschmack ist. Reift Anfangs September und hält sich nicht über 14 Tage. — Der Baum macht eine plattrunde Krone, ist sehr tragbar und wird stark belaubt. Die Sommertriebe sind kurz und schwach; das Blatt ist eyförmig, auf dem Rande ist es mit einigen Zäckchen besetzt. Seine Farbe ist dunkelgrün.

Die Marquise, Markgräfin, Markgräfliche Birn, Winterbirn. La Marquise. — (Quintinye. Du Hamel. Schabol. Knoop. Zink. Pom. Fr. Pom. Austr. Handb. T. O. G. Diel.) — Eine ansehnlich große, köstliche, schmelzende, späte Herbst- und Winterfrucht, für die Tafel. Ihre Form ist in einem warmen und etwas trockenen Boden länglich, gleicht einer mittelmäßigen Bon Chrétien d'hyver; im fetten und feuchten Boden wird sie als Zwerg groß und unförmlich. Der starke Bauch sitzt ziemlich hoch nach der Blume, um welchen sie sich stark plattrund, bisweilen auch fast abnehmend zurundet. Nach unten biegt sich der Bauch etwas stark ein, und endigt sich schnell in eine kurze, stumpfe Spitze. Andere Früchte hingegen endigen sich, ohne Einbiegung des Bauchs, in eine stumpfe kugelförmige Spitze. — Eine schöne Frucht ist $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Die kleine Blume steht in einer seichten, etwas geräumigen Einsenkung, die ziemlich eben ist, aber am Bauche selbst sieht man deutlich oft sehr merkliche breite Erhabenheiten, die an manchen Früchten etwas beulenartig hervorstehen. Der Stiel ist bald 1, bald $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, steht auf der stumpfen Spitze, und ist gerne mit einigen Fleischfalten umgeben. Die Schale ist anfänglich hellgrün, mit der Zeitigung etwas gelblich, ohne Röthe, auf der Sonnenseite aber überall mit sehr vielen feinen dunkler grünen, und auf der Schattenseite mit grauen Puncten besetzt, welche regelmäßig vertheilt sind, und mit kleinen Anflügen von Rost. Das Fleisch ist matt weiß, körnigt um das Kernhaus, voll Saft, butterhaft schmelzend, und von einem zuckerartigen, doch nicht sonderlich würzhaften Geschmack, der etwas Aehnliches mit der grauen Herbst-Butterbirne hat. Diejenigen aber, so auf dem Lager nicht gelb werden, sind schlecht. — Der Baum wächst sehr lebhaft und stark,

und wird ein großer, sehr fruchtbarer Baum, der eine etwas breite Krone macht, erfordert aber einen guten Boden. Die Sommertriebe sind lang und stark, grün, ohne Wolle, mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, und mit nicht häufigen sehr feinen, fast unmerklichen Puncten besetzt. Das Blatt ist nicht groß, eyförmig, mit einer kleinen scharfen Spitze, dunkelgrün, fast gar nicht gezahnt. Die Augen sind spitz, conisch, stehen stark ab, und die Augenträger klein und platt. Diese Frucht zeitigt Anfangs November und hält sich bis in den December, oft durch denselben, wird aber dann gerne teig. — Vom ersten Rang.

St. Martial, s. Englische von Bourdeaux.

Die Martinsbirn. Poire de St Martin. — (Manger. Handb.) — Sie heißt die Martinsbirne, weil sie um Martini eßbar wird. Sie ist eine ganz andere Birn, als Martin-Sire. — Sie gehört unter die größern Birnsorten und ist von ungleicher Gestalt; breitet sich bald von der Blume an, die in einer fast unmerklichen Vertiefung steht, in die Dicke aus und geht dann wieder spitzig nach dem Stiele zu, der mit dem Fleische in einer gewundenen Gestalt fortgeht, und sehr fleischig ist. Von Farbe ist sie bey der Reife über und über gelb, wie eine Beurré blanc, doch blässer, getüpfelt, auf der Schattenseite hin und wieder schmuzig grün gefleckt und hat auch einzelne braunrothe Flecken. Von starkem Ambrageschmack und Geruch, sobald sie aus der anfänglich grünen Farbe in die gelbe zu ihrer Reifung überzugehen anfängt. Sie muß, sobald sie zu riechen anfängt, nach einander weg gegessen werden, sonst wird sie ganz trocken und verliert ihren Saft, fängt auch an zu faulen. Diejenigen, die grün bleiben, und nicht gelb werden, taugen nichts. Sonst dauert sie von Martini an bis in die Mitte des Decembers.

Der trockne Martin. Martin sec. — (Du Hamel Knoop. Hirschfeld. T. O. G.) — Sie ist eine schöne, nicht verwerfliche Winterbirn, von mittelmäßiger Größe, gegen die Blume aufgeschwollen, und rundet sich gegen dieselbe erhaben zu; gegen den Stiel nimmt sie ab und zwar ausgehöhlt, und endiget sich mit einer stumpfen Spitze, ist 3½ Zoll lang und 2 Zoll dick. Der Stiel ist gewöhnlich etwas mit Fleisch bewachsen und 1 Zoll lang. Die Schale ist etwas dick, braunroth, auf der Sonnenseite etwas hellgelb, und ganz mit feinen weißgrauen Puncten übersäet, die sich erst gegen den Reifepunct hin recht zeigen. Das Kernhaus ist stark mit Steinen besetzt. Das Fleisch ist weiß, fest, der Saft, obschon nicht überflüssig, doch von gutem Geschmack und zuckersüß. Sie wird um Weihnachten eßbar und dauert bis in März und länger, und ist auch zum wirthschaftlichen Gebrauch sehr nutzlich. — Der Baum ist ziemlich tragbar, wird stark und macht eine dichte, mit Aesten bewachsene Krone. Die Sommerschosse sind stark und lang. Das Blatt ist gelbgrün, länglich, und fast so spitzig gegen den Stiel, als gegen oben hin, und ist stumpf gezahnt, so erst gegen die Spitze recht merklich ist.

Die trockene Martinsbirne von Champagne. Martin-Sec de Champagne. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Manger.) — Um diese Sorte von einer andern zu unterscheiden, die schlechter ist, und Martin-Sec de Bourgogne benennet wird, heißt diese die Champagner. Quintinye will dieser Birne wohl, und führet zu ihrem Vortheil an, daß sie ein bruchiges, feines Fleisch habe, und einen süßen und gewürzhaften Saft; daß man sie bequem mit der Schale, wie die ächte Rousselette und das bald, nachdem man sie gepflückt hat, essen kann; daß sie im ganzen Monat November zu nutzen ist; daß der Baum sich sehr schön baut und in jeder Gestalt, so wie in jedem Boden gut fortkommt. Sie hat übrigens in ihrem Bau viel Aehnlichkeit mit der Fondante de Brest, ist von Farbe hellbräunlich, wie Zimmet, oder dunkel isabellfarbig, wo das Gelbe durchschimmert, wird ein wenig röthlich bey der Reife.

Martin-Sire, s. Ronville.

Die Melonenbirne. Meloen-Peer — (Knoop.) — Eine mittelmäßig gute frühe Sommerbirne, beynahe birnformig, oben platt und ausgehöhlt ablaufend, dabey ist sie gewöhnlich etwas schief und ungleich, 1¾ Zoll dick und 2¾ Zoll lang. Die Blume sitzt sehr vertieft, und der Stiel ist 2 Zoll lang und etwas gekrümmt. Die Schale ist grünlich gelb, dunkelbraun gefleckt. Das Fleisch ist etwas derb und körnigt, der Saft hinreichend und wässerig, und der Geschmack gut, doch ohne Parfüm. Sie zeitigt im August, oder Anfangs September.

P. de Mercier, s. Krämerbirne.

Messire Jean, s. Hansenbirne.

Merveille d' hyver, s. Winterdorn.

P. St. Michel, s. Weiße Herbst-Butterbirne.

Mispelbirne, s. Azerolbirne.

Mispeln, Neapolitanische, s. Azerolbirne.

Grand Monarque, s. Großer Mogul.

Der große Mogul. Le Grand Monarque. — (Du Hamel beschreibt sie unter dem Namen Carillac, wodurch aber eine andere Birn bezeichnet wird. Knoop unter dem wahren Namen Grote Monarch. Manger führt sie unter den Pfundbirnen an. T. O. G. Handb. Bemr.) — Diese Frucht gehört unter die größten Birnsorten, besonders wenn der Baum gesund ist, einen guten Grund, und deren eben nicht zu viel hat; denn die Menge vermindert die Größe. Sie ist 3½ Zoll hoch und eben so dick. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte, von da sie gegen die Blume etwas abnimmt, und dann ganz platt abbricht, daß man sie bequem darauf

darauf stellen kann. Die Blume senkt sich in eine geräumliche Vertiefung. Die Oefnung ist groß, eckigt, geräumlich und tief, und hat einen steif emporstehenden Stern. Um die Blume herum sind verschiedene, zum Theil starke Erhöhungen, die sich nach und nach auf der Oberfläche herabwärts verlieren. Gegen den Stiel nimmt sie stark ab, und wird ausgehöhlt, stumpfspitzig, und der Stiel scheint etwas hineingesteckt zu seyn, welcher stark, holzig und ein Drittheil der Höhe der Birn lang ist. Die Farbe der Schale ist grün, wenn sie vom Baume kommt, bisweilen auf der Sonnenseite etwas roth verwaschen, sie wird aber im Liegen gelb und schmutzig braun, und ist stark mit kleinen grünlichen Pünctchen bestreuet, welche man im Gelben am meisten bemerkt. Die Schale ist dick. Das Kernhaus hat ziemlich die Form eines stehenden Herzens, nach dem Stiele zu ist es breit und nach der Blume spitzig. Unter der Blume ist es stark mit Steinen besetzt. Das Fleisch der Birn ist Anfangs grob, wird aber im Liegen milder, an Farbe weißgrün, hat auch ziemlichen Saft, von einem Zimmet ähnlichen Geschmacke, doch ist die Birne mehr zum wirthschaftlichen Gebrauch, als zum frischen Genuß. Ihre Zeitigung fällt in März und hält sich bis in May, und wird nachher teig. — Der **Baum** trägt alle Jahr. Er wird ziemlich stark; die Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern in Gabeln an. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark. Die Krone bildet gern eine Pyramide. Das Blatt ist hellgelb, fast rund, und sehr ungleich gezahnt.

**Die edle Mönchsbirne, Münchsbirne.** — (Handb.) — Eine teutsche **Sommerfrucht**, von der Größe der Winter-Bon Chretien, die mit Anfang Septembers reift und vortreflich ist, sowohl zum Frischessen, als zum Kochen, Mosten und anderem oeconomischen Gebrauch, und sich daher zur Anpflanzung sehr empfiehlt. Ihre Schale ist grün. — Es giebt noch eine Abart davon, die aber würgt, und bloß zum oeconomischen Gebrauch dient. Bey **Heilbronn** ist beliebte Birne häufig. Im **Werthheimischen** heißt sie die **Flaschnisbirne**; im **Kanton Creichgau** die **Schaafbirne**.

**P. Monsieur**, s. **Weiße Herbst-Butterbirne.**

**Der Wildling von Montigny.** Besi de Montigny. — (Du Hamel. Handb.) — Die plattgedruckte **Herbst-Tafelbirne** ist von mittelmäßiger Größe und wäre ganz rund, wenn sie nicht eine kurze stumpfe Spitze am Stiel hätte. Die Vertiefung, worin der gegen das Ende dickere Stiel stehet, ist stärker, als die an der Blume. Die Schale ist glatt, hellgrün und wird bey der Reife schön gelb. Das Fleisch ist weiß, sehr schmelzend, ohne Sand, und hat einen angenehmen Muscatellerparfum; reif Anfang Octobers. — Der **Baum** taugt auf Quitten und Wildlinge; macht lange Triebe, die an den Augen etwas gebogen, grün und punctirt sind. Die Augen sind dick, zugespitzt, anliegend, und die Augenträger dick. Das Blatt ist rundlich, und nicht merklich gezahnt.

**P. aux Mouches**, s. **Bunte Pomeranzenbirne.**

**Die Kupferzeller Mostbirne.** — (Mayer. Handb.) — Prof. Mayer hat in seinen oeconomischen Schriften dieser wirthschaftlichen Birne überaus vieles Lob beygelegt, und ist auch zum Cyder sehr vorzüglich.

**Die de la Motte, der Wildling von Motte.** Bezi de la Motte. — (Quintinye. Du Hamel. Carthause. Schabol. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Austr. Handb. T. O. G. Diel.) — Diese vortrefliche **Tafelbirne für den Herbst** ist in ihrer Form etwas veränderlich. Ihr gewöhnliches Ansehen ist rund, und nur selten hat sie eine etwas länglich ausziehende Form, ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch. Auf Zwergstammen wird es eine sehr große Birne und oft stark 3½ Zoll hoch und breit. Die kleine Blume steht in einer geräumigen Einsenkung. Der Stiel ist bald sehr kurz, bald ¾ Zoll lang und sitzt in einer kleinen Höhle. Die rauh anzufühlende Schale ist anfänglich vom Baum ganz grün, und wird mit der vollen Zeitigung grünlich hellgelb. Dabey ist aber die ganze Schale mit feinen starken erdgrauen Puncten übersäet. Das Fleisch ist weiß, sehr saftvoll, butterhaft, durchaus schmelzend und von einem zuckerartigen Geschmack, der jedoch ohne sonderlichen Parfum ist, zumal in nassen Jahren. — Der **Baum** wächst jung zwar sehr lebhaft, aber nachher langsam und macht alsdann viel feines Holz, so daß der Baum nur mittelmäßig groß wird. Seine Aeste gehen zwar schön in die Luft, stehen aber stark ab, setzen eine Menge feine, steife, stachelartige Fruchtspieße und Fruchtruthen an, wobey der Baum das eigne hat, daß er die Früchte gerne an den Spitzen der Fruchtruthen trägt. Der ganze Baum hat das Ansehen wie ein Wildling mit feinem Holz im Felde. Die Sommertriebe sind lang, fein, graugelb, mit etwas Roth vermischt, und mit vielen feinen weißgrauen Puncten besetzt. Sie treiben schon im ersten Jahr viel stachelartige Fruchtspieße, die den Baum bald und sehr fruchtbar machen. Das Blatt läuft spitz nach dem Stiel aus und endigt sich nach vornen in eine lange scharfe Spitze. Das Auge ist grau und braun, steht ab, ist spitz und sitzt auf ganz flachen unbedeutenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im halben, oder Ende October, oft erst im November, und hält sich in kühlen Obstgewölben zu Zeiten bis zum December. — Vom **ersten Rang.**

**Die Herbst-Mouille-bouche, die lange grüne Herbstbirne, Schmalzbirne, Herbst-Wasserbirne.** La verte longue. Mouille-

Mouille-bouche d'automne. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Zink. Schabol. Henne. Pom. Franc. Pom. Austr. Handb. T. O. G. Diel.) — Dieses ist eine der allerdelikatesten Herbstbirnen und eine ansehnlich große, schöne, lange, grasgrüne Frucht, mit einem etwas starken, flach gewölbten Bauch, der hoch nach der Blume sitzt. Von dem Bauch nimmt sie nach letzterem hin sanft ab, in eine abgestumpfte Wölbung. Nach dem Stiel hin nimmt die Frucht allmählig ab, und endigt sich alsdann in eine stumpfe conische Spitze. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Die Blume liegt flach auf, und sitzt in einer fast unmerklichen Einsenkung. Der starke Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht gerade auf der Spitze. Die sehr zarte Schale ist anfänglich grasgrün, mit der vollen Zeitigung nur etwas weniges gelblich. Selten sieht man auf der Sonnenseite etwas von einem leichten Anflug von bräunlichem Roth. Hingegen ist die Schale überall mit sehr feinen, unfühlbaren Puncten besetzt, die auf der besonnten Seite weißgrau, mit einem röthlichen Kranz, auf der Gegenseite aber grünlich aussehen. Das Fleisch riecht sehr angenehm, ist matt weiß von Farbe, fein kornigt, sehr voll süßen Saft, zerfließend im Munde, und von einem köstlichen, dieser Birne eigenen, fein rosenartigen, gewürzhaften Geschmack und Parfüm, daß man sich fast nicht satt essen kann. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und schön, und belaubt sich stark. Er treibt seine Aeste schon, fast pyramidenförmig in die Luft, setzt ungemein frühzeitig und sehr vieles kurzes Fruchtholz an, wodurch er sehr bald, jährlich und ausnehmend fruchtbar wird. Die Sommertriebe sind lang und stark, bräunlich olivengrün, haben etwas von einem Silberhäutchen, keine Wolle, und sind mit vielen, nicht fühlbaren, weißgrauen, schönen Puncten besetzt. Das Blatt ist schmal, länglich, schön dunkelgrün glänzend von Farbe, und am Rande mit feinen, scharfen Zähnchen besetzt. Die Augen sind lang, sehr spitz, stehen stark ab, und sitzen auf etwas wulstigen Augenträgern. Diese Frucht zeitigt im halben October, und ist gewöhnlich mit vier Wochen passirt. — Vom allerersten Rang.

**Die lange Mulliebusch.** Mouille bouche longue, Mouille bouche d'été, Coule-soif, Beul-Slle Peer. — (Knoop. T. O. G.) — Dieß ist eine der schönsten Birnen und von ansehnlicher schöner Form. Sie hat eine Länge von 3 guten Zoll und im Durchschnitt mißt sie $2\frac{1}{2}$ Zoll. Sie ist etwas bauchigt, das ist, ihre größte Dicke fällt beynahe in die Mitte ihrer Länge. Die Blume ist groß und offen, und noch mit ihren verwelkten Staubfäden versehen und tief. Um diese herum ist die Birn etwas ungleich. Der Stiel ist stark und fleischigt, und einen guten Zoll lang. Ihre Schale ist dünne, grüngelb, mit grünen Puncten besäet. Die Sonnenseite ist bisweilen etwas blaßroth. Das Fleisch ist mild und schmelzend, und voll Saft. Dieser ist süß und parfümirt. — Der Baum wird stark und treibt sehr lange Aeste, die aber sehr zertheilt sind. Die Sommertriebe sind nicht sonderlich stark. Die Krone macht er pyramidenförmig. Das Blatt ist klein, am Stiel ganz rund, öfters ist die Spitze etwas verdreht, am Rande sieht man kleine Zäckchen, dunkelgrün von Farbe und sehr lackirt. Reift Ende August.

**Die runde Mouille bouche, die Durstbirne.** Mouille bouche ronde, Franc-real d'été. — (Zink, Mouille bouche d'été, Coule-soif. T. O. G. Handb. Beytr.) — Eine ansehnliche, etwas bauchigte, fast runde, delikate Birn. Von 2 Zoll 3 Linien in der Länge, nicht viel weniger im Durchmesser. Ihre größte Breite fällt in die Mitte ihrer Länge, von da sie nach der Blume hoch gewölbt zuläuft, eben so auch einige Linien nach dem Stiele, wo sie nach einem kleinen Ausschnitt eine kurze dicke Spitze erhält, in welcher der Stiel etwas hineingesteckt zu seyn scheint. Er hat beynahe die Hälfte der Höhe der Birn, ist mittelmäßig stark und holzig. Die Blume befindet sich in einer kleinen und engen Vertiefung, ist groß, offen, geräumlich und tief, und hat bisweilen kleine Erhöhungen um sich her. Die Grundfarbe ist hellgelb, und spielt auf der Sommerseite ins Rothe. Sie ist mit vielen kleinen Puncten bestreut; im Gelben sind diese Puncte grün, und im Rothen grüngelb. Man findet auch um die Blume herum große, braune Lederflecken; die Schale ist dünne und um das Kernhaus findet man hie und da kleine Steinchen. Das Fleisch ist ganz weiß, es scheint zwar grob und bruchig zu seyn, allein es ist ganz schmelzend und voll köstlichen Saftes, von einem angenehmen süßen und stärkenden Geschmacke. Die Birn wird gegen das Ende des Augusts reif und hält sich vom Baum weg wohl drey Wochen. — Der Baum trägt zwar gut, aber nicht überflüssig und macht einen ziemlich starken Stamm, setzt seine Haupt- und Nebenäste in Gabeln an. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, braungelb, mit grauen Puncten. Die Krone ist mehr rund, als hoch. Das Blatt ist eyförmig, auf dem Rande hat es nur Ungleichheiten, aber keine deutliche Zäckchen, seine Farbe ist dunkelgrün. — Die Franzmadame wird auch öfters Mouille bouche d'été genennet.

**Musette d'Anjou,** s. **Große Blanquet mit langem Stiel.**

**Musette d'hyver,** s. **Würgebirn.**

**Augustmuskateller,** s. **Sommerrobine.**

**Die geblümte Muskatellerbirn.** Muscat fleuri, Muscat à longue queuë d'Automne. — (Du Hamel. Pom. Austr. Manger. Lueder, der sie auch The Chio Pear, Poire de Chio nennet. Handb. T. O. G.) — Eine von der Dauphine, auch Lechefrion d'Automne wohl zu unterscheidende

bende Birne. Sie ist ziemlich plattrund, und nur am Stiel zieht sich das Fleisch etwas weniges in die Höhe, doch ist sie um einige Linien breiter, als hoch. Ihre Breite ist 1 Zoll 5 Linien und die Höhe 1 Zoll 3 Linien. Die Blume befindet sich in einer flachen Vertiefung, hat einen stehenden Stern, ist offen, am Rande stark mit Staubfäden besetzt, geräumlich und mittelmäßig tief. Der Stiel ist dünne und sehr lang. Die Schale ist hellgelb, oft matt goldgelb, und überall mit grünen Pünctchen besäet. An manchen Stellen hat sie raue gelbgraue Flecken, auf der Schattenseite erhält sie wohl etwas Rothe. Die Schale ist dünne, das Kernhaus ist unten am Stiele breit, und unter der Blume stumpfspitzig, auch etwas mit Steinen besetzt. Das Fleisch ist grünlich weiß, und bruchig, doch zart und enthält vielen Saft, der einen sehr starken Muskatellergeschmack hat, und mit Behagen genossen werden mag. Sie wird in der ersten Hälfte des Augusts reif, und dauert drey Wochen. Sie kommt aber nicht auf einmal, sondern reift nach und nach. — Der Baum trägt reichlich, und hat eine mittelmäßige Stärke, die Haupt- und Nebenäste, wie auch Zweige gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern in Gabeln an, stehen auch alle sehr steif. Die Sommertriebe sind von mittlerer Stärke und Länge. Die Krone macht eine mittelmäßige Pyramide. Das Blatt ist klein und eyförmig, hat seine größte Breite in der untersten Hälfte seiner Länge und ist sehr fein gezahnt, wo man auch einige Ungleichheiten bemerkt. Das Blatt ist hellgrün.

Die langstieligte Herbstmuskateller. Muscat à longue queue d'automne. — (Knoop. Zink. Handb.) — Eine schöne, fast runde, mittelmäßig große Frucht, gegen den Stiel etwas länglich, doch unvermerkt, das Auge eingesenkt, der Stiel sehr lang und dünne, die Schale grün, zuweilen mit etwas Rost überzogen, an der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist zart, der Saft zuckersüß, sein erhaben und zuweilen etwas aromatisch; reif im October. — Ist als Hochstamm am besten.

Langstielige Muskatellerbirn, s. auch Russeline.

Kurzstielige Muskatellerbirn, s. Kurzstielige Blanquet.

Die kleine Muskatellerbirne. Le petit Muscat, Sept en gueule. Am Mayn: die kleine Zuckerbirne. In Schwaben, die kleine Honigbirne. — (Handb. Sie ist fast allen Pomologen bekannt.) — Es ist wohl die kleinste Birn, und hat die Größe einer Herzkirsche. Auf der Sonnenseite ist sie schön roth, die Schattenseite grüngelblich. Sie hat nach Verhältniß eine große Blume, die in einiger Vertiefung stehet. Sie ist so dick, als hoch, aber beydes keinen Zoll. Gegen den Stiel läuft sie ganz kurz gespitzt aus. Die Schale ist dünne und das Kernhaus groß. Das Fleisch ist halb schmelzend und voll Saft, es hat den stärksten Bisamgeschmack und ist sehr süß. Sie reift in der Hälfte Juli, und wachsen immer mehrere beysammen; am Stiel hat sie kleine Blätterchen. — Der Baum wird sehr groß, so klein auch seine Frucht ist. Die Sommertriebe sind schlank und behalten gleiche Stärke bis oben aus. Die Krone gehet pyramidenförmig in die Höhe. Das Blatt ist klein, länglicht, von Farbe hellgrün und spitz gezahnt.

Kleine Bastard-Muskatellerbirne. Muscadelles, Poire de Chio. — (Miller. Manger.) — Dieses ist eine Abart von der vorhergehenden, und kommt mit ihr in Fleisch und Geschmack überein; nur ist sie noch kleiner und auf der Sonnenseite mit etlichen rothen Streifen besetzt. Sie zeitigt im Juli.

Die königliche Muskatellerbirne. Muscat Royal. Heißt die Balsambirne in manchen Gegenden. — (Du Hamel. Manger. Handb.) — Diese Sommerbirne hat eine rundliche Gestalt und ist 2 Zoll lang und dick, hat einen kurzen Stiel, eine raue grünliche Schale, die auf der Sonnenseite röthlich angelaufen ist, ein zartes süßes Fleisch, hohen musirten Saft und vortreflichen Geschmack und Parfum; reift Mitte bis Ende August.

Die Muskatellerbirn von Metz. Muscat de Metz. — (Handb.) — Eine sehr köstliche Birn, plattrund, bergamottförmig, mittelmäßig groß, 2 Zoll dick und 1½ Zoll hoch. Die offene tiefe Blume ist mit starken Falten umgeben. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, und scheint in einen Fleischwulst eingesteckt zu seyn. Die Schale ist rau, bey der Reife gelb, und auf der Sonnenseite braunroth angelaufen, über und über mit braunen Puncten besäet, die einen dunkelgrünen Kreis haben. Sie hat ein schmelzendes Fleisch, einen zuckersüßen und angenehmen herrlichen Saft. — Der Baum macht schön braunrothes Holz und lange Sommertriebe, bringt aber oft bey schlechter Jahreswitterung steinigte krüppeligte Früchte. Das Messer kann sie nicht gut leiden, und ist auf Hochstammen tragbarer.

Die schöne Muskatellerbirn von Nancy. Muscat belle de Nancy. — (Handb. Beytr.) — Eine sehr delikate Herbstbirne. Ihre Blume ist eingesenkt, der Stiel ziemlich lang, und an der Frucht mit Fleisch überwachsen, daher ist er am Anfang gelb, in der Mitte grün und am Ende braun. Die Schale ist sehr zart, anfänglich grün, sehr fein punctirt, und mit Rost und ins Schwärzliche fallenden Flecken versehen; bey der Reife wird sie gelb. Das Fleisch ist schmelzend, mit ganz wenig Sand; der Saft süß, lieblich und recht gut. Sie reift im November und hält sich öfters noch sehr lange. — Der Baum macht keine starken Sommertriebe. Dieselbigen sind an den Augen etwas gebogen, bräunlich grün, mit feinen weißen länglichen

chen Puncten bestreuet. Die Augen sind braun, klein, rund und spitz, wenig abstehend; das Blatt gelblich grün, oval, sehr seichte gezahnt und hat einen mittelmäßig langen Stiel.

**Die Roberts=Muskatellerbirn.** Muscat Robert. — (Knoop, Poire de la Reine, Zuckerbirn. Miller, Poire d'Ambre, Pucelle de Xaintonge. Handb. T. O. G.) — Ihre Gestalt ist wie die kleine Muskatellerbirn, aber etwas größer. Die Blume sitzt ganz flach, und gegen dieselbe ist sie rundlich, und macht eine stumpfe Spitze am Stiel. Sie ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit. Die Sonnenseite ist roth und zieht sich wie Streifen herabwärts gegen den Stiel; die Schattenseite ist gelb. Das Kernhaus ist länglicht und enthält wenige Kerne. Der Saft ist nicht sehr stark, aber doch zur Genuge vorhanden. Das Fleisch ist fest, wenn sie aber reif ist, sehr weich und schmelzend, der Geschmack ist der Blanquet musqué sehr ähnlich, zuckersüß und bisamhaft gewürzt, hält sich aber nicht lange. — Der Baum wird ziemlich stark, die Aeste sind quirlicht, wie auch die Nebenäste und Zweige. Das Tragholz sitzt enge zusammen. Die Krone sieht sehr licht aus und wird gegen die Mitte breit und läuft dann wieder pyramidenformig zu. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark. Das Blatt scheint mehr schmal, als breit zu seyn und ist stumpfspitz gezahnt. Die Farbe des Blatts ist hellgrün. Die Frucht reift Ausgangs Julius, hält sich aber nicht über acht Tage.

**Große rothe Muskatellerbirne.** Grosse Muscadelles, Muscadelles rouges, Poires de Jesus. — (Tournefort. Manger.) — Eine schöne und für manche Gaumen sehr angenehme frühe Sommerbirne, von plattgedruckter Form, 2 Zoll dick und eben so hoch; an der Sonnenseite sehr roth gestreift und an der andern gelblich. Das Fleisch ist zart, fließend, weiß, ins Gelbliche spielend; der Saft häufig und der Geschmack bisamhaft; man muß aber die Früchte abnehmen, ehe sie ganz zeitig sind; sie reifen Ende Juli und Anfangs August.

**Die gelbe frühe Sommermuskateller.** — (Handb. Beytr.) — Eine teutsche Frucht und sehr delikate Tafelbirne, vom allerersten Rang, um Heilbronn sehr häufig. Sie ist mittelmäßig groß, 2½ Zoll lang und 1½ Zoll dick; auch viele kleiner. Die kleinern sind allermeist perlförmig, die größern birnförmig. Die Blume sitzt bey vielen in einer ziemlich engen Vertiefung, bey andern aber, besonders den kleinen, erhöhet auf der Frucht. Der Stiel ist theils kurz und stark, ½ Zoll lang, theils dünne und 1½ Zoll lang. Er macht jederzeit die Verlängerung der Frucht und ist fast bey allen am Anfang gewürfelt. Die Schale ist glatt, grünlich gelb, bey der vollen Zeitigung ganz blaßgelb, voll kleiner zarten weißlichen Puncte. Sie nimmt keine Röthe an; nur sehr besonnte Früchte sind bisweilen ein wenig braunröthlich angelaufen. Das Fleisch ist zart, schmelzend, ohne allen Sand, voll Saft, von einem eigenen delikaten sanften Muskatellerparfüm. Sie reift Mitte August, und hält sich als Sommerbi ne ziemlich. — Der Baum macht einen schönen schlanken Wuchs, hat gelblich braune starke Sommertriebe mit ziemlich vielen weißen Puncten und sind an jedem Auge etwas gebogen. Die Augen sind lang, spitzig, abstehend. Das Blatt ist glänzend, gelblich grün, lang und schmal, mit der Spitze unter sich gebogen, viele aber etwas wellenförmig und auf der Seite gebogen, zumal sämmtliche junge Blätter. Sie sind nicht gezahnt, und nur seicht gerändelt.

**Die große lange Sommer=Muskatellerbirne.** Muscat à longue queue d'Eté. — (Du Hamel, Parfum d'Aout. Zink. Manger. T. O. G.) — Diese Birn ist von mittelmäßiger Größe, die aber an alten Bäumen auch klein, kurz und kulpigt ausfällt. Sie wird oft 2½ Zoll lang, und 2 Zoll dick. Ihre größte Breite fällt in die oberste Hälfte der Länge nach der Blume zu, von der sie sich kurz zurundet. Die Blume sitzt in einiger Vertiefung, hat eine geräumliche Oefnung, deren Grund aber flach und vom Stern ziemlich bedeckt ist. Gegen den Stiel nimmt sie gemach ab, und endet sich gerade ausgehend in eine stumpfe Spitze. Der Stiel hat ohngefähr die halbe Länge der Birn, ist mittelmäßig stark, und holzig, und oft mit einigen Knospen besetzt, welches man für ein Zeichen der Fruchtbarkeit hält. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist schön gelb, und hat auf der Sonnenseite in abgebrochenen kleinen Strahlen eine sanft herabwallende Carmosinröthe, und ist mit vielen Puncten bestreuet, die im Rothen gelb, im Gelben grün aussehen. Das Kernhaus ist länglich, nach der Blume und Stiel ist es zugespitzt. Das Fleisch ist zart und milde und voller süßen Saftes von dem lieblichsten Muskatellergeschmack. Sie dauert vierzehn Tage bis drey Wochen und wird Anfang August reif. — Der Baum trägt mittelmäßig und wird nicht sonderlich stark, die Haupt= und Nebenäste gehen in nicht sehr scharfen Winkeln in die Höhe, breiten sich untenher ziemlich aus. Die Sommertriebe sind lang und stark. Die Krone wird hoch pyramidenformig. Das Blatt ist länglich, aber nicht so schmal, als an der kleinen Muskatellerbirn und ist sehr fein und scharf gezahnt. Die Farbe ist hellgrün.

**Gros Muscat kratit**, s. **Wespenbirne.**

**Die kleine lange Sommer=Muskatellerbirn.** — (Zink. Pom. Austr. T. O. G.) — Man muß sie weder mit der großen, die um vierzehn Tage früher reift, noch mit der kleinen Bianquette verwechseln. Sie ist eine kleine artige perlenformige Birn, 1 Zoll 9 Linien lang und 1 Zoll 3 Linien breit. Ihre größte Breite hat sie über der Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von wo sie gemach bis auf eine klei-

ne

ne Fläche zurundet, auf der die Blume sich flach eingesenkt befindet. Sie hat meistentheils einen kleinen verschlossenen Stern, dessen Inneres, jedoch nach Verhältniß, geräumlich und tief ist. Nach dem Stiele nimmt sie von ihrer größten Breite bis auf einen halben Zoll vor demselben genau ab, wo sie etwas ausgehöhlt nach demselben zuläuft, und mit einer kleinen stumpfen Spitze endiget, an welcher sie oft etwas bräunlich ist. Dieser hat beynahe die Länge der Birn selbst, ist mäßig stark, holzig, und von grüngelber, an einigen Stellen bräunlicher Farbe. Die Schale ist glatt und dünne. Die Grundfarbe der Schale ist weißgelb, wenn die Birne vom Baum abgenommen wird, wenn sie aber eine Zeit lang gelegen hat, so ist sie zitronengelb. Sie ist mit vielen grünen Puncten übersäet, die, wenn die Birn noch grünlich ist, dunkeler grün sind, wenn sie aber gelb wird, blaßgrün werden, ja die meisten verschwinden endlich gar. Das Kernhaus ist weitläuftig, hoch und breit, doch oben unter der Blume mehr rund und gegen den Stiel mehr spitzig und ist mit einigen Steinchen besetzt. Das Fleisch ist weiß, zart und halbschmelzend, voller Saft, welcher einen angenehmen süßen Muskatellergeschmack hat, und ist zum frischen Genuß und zum Trocknen sehr gut. Sie reift in der Mitte und gegen das Ende des Augusts, und dauert zehn bis zwölf Tage. — Der Baum ist sehr tragbar, und mittelmäßig stark; die Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich in Gabeln an. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und dünne. Die Krone macht eine hohe Pyramide. Das hellgrüne Blatt ist lang und schmal und sehr fein gezahnt.

Die große Lioner Muskatellerbirne. Gros Muscat de Lion, Fontarabie. — (Manger.) — Dieses ist eine große und schöne Kochbirne für den Winter, ist schön gelb und hat ein ziemlich gutes, nicht steiniges Fleisch. Sie reift im December.

Die teutsche Muskatellerbirn. Muscat Allemand. — (Du Hamel. Knoop. Aberer. Manger. Handb.) — Ist eine schöne große Frucht, pyramidenförmig, mit kleinem Auge, in einer seichten Aushöhlung ziemlich langen, nicht eingesenkten, etwas gebogenen Stiel, grüner Schale, an der Sonnenseite bräunlich roth, bey der Reife schön roth und gelb; das Fleisch schmelzend und delikat, voll erhabenem Safts, edlen Muskatellergeschmack; eßbar im März und haltbar ist bis in May. — Der Baum ist tragbar, hat lange, mittelmäßig dicke, gerade Sommertriebe, die auf der Sonnenseite hellbraun und klein punctirt sind, auf der Schattenseite aber grüngelb. Die Augen sind dick, lang, rund und spitz, sehr abstehend, mit vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist groß, rund, mit der Spitze nach unten gebogen, und seicht gezahnt.

Die Winter-Muskatellerbirne. Muscat d'hyver. — (Zink. Manger. Handb.) — Eine schöne ansehnliche apfelförmige Frucht, von theils langer, theils kurzer Form, gewöhnlich aber 2⅓ Zoll dick und 2 Zoll hoch; das Auge mäßig eingesenkt, der Stiel mittelmäßig dick und nicht lang, an einigen dick und fleischig; die Schale grün, auf der Sonnenseite roth, auf dem Lager wird sie gelb und fett anzufühlen. Das Fleisch ist hart, brüchig, der Saft süß und von einem starken Muskatellergeschmack; eßbar im December und von einem kurzen Reifepunct. — Die Frucht hängt sich wie Zwiebelgebund voll.

Muscat vert. s. Cassolett.

Musette d'automne, Musette d'Anjou, s. Hirtenbirne.

Die Birne von Neapel. Poire de Naples. Armenie, Easter St. Germain — (Quint. Du Hamel. Miller. Manger. Handb.) — Eine nicht große, rundliche, aber gegen den Stiel mit einer stumpfen Spitze sich endigende Birne, 2 Zoll dick und 2½ Zoll hoch, mit einer offenen, in einer glatten und seichten Vertiefung stehenden Blume, nicht langem Stiel, glatter und grünlicher Haut, die bey der Reife gelb, und auf der Sonnenseite braunroth wird. Das Fleisch ist etwas schmelzend, bisweilen wird es halb brüchig, wenn die Witterung ungünstig ist. Der Saft ist süß und sehr angenehm; eßbar im Februar und März. — Der Baum ist sehr kenntlich an dem glänzenden, sich gegen unten rollenden und wellenförmigen Blatt. Er wächst lebhaft, und macht schöne dicke Sommertriebe, die sehr mit Augen besetzt sind, an welchen die Triebe jedesmal etwas gebogen sind. Die Augen sind dicke und bilden sehr spitze Kegel, und stehen wenig ab. Die Augenträger sind dicke. Das Blatt ist schmal und lang, an den Rändern ohne Zahnung und von besonderer Art, durch seine wellenförmigen Einbeugungen.

P. de Neige, s. Weiße Herbst-Butterbirne.

P. Noire, s. Winter-Weinbirne.

Non Commune de defunts, s. Kayserliche Birn.

Die Nußbirne. — (T. O. G.) — Diese Birne wird wohl nicht wegen ihres Geschmacks, sondern mehr wegen ihrer sonderbaren Gestalt und Farbe also genennt, indem sie der Wallnuß, wenn sie noch in ihrer grünen Schale steckt, besonders der kleinen Steinnuß, sowohl an Farbe, als Gestalt, sehr ähnlich sieht. Sie gehört in Ansehung ihrer Größe unter die kleinen Birnen, und ist 1⅔ Zoll lang und 1 Zoll 8 Linien dick. Ihre größte Breite befindet sich in der obern Hälfte ihrer Länge, von der sie sich nach der Blume kurz und platt zurundet. Die Blume hat fast gar keine Vertiefung, ist offen und flach, und der Stern sehr zurückliegend. Gegen den Stiel nimmt sie nach und nach ab, und endiget sich kurz und stumpfspitzig. Der Stiel, der dick und holzig ist, hat in seiner Länge ohngefähr

gefähr 1 Zoll, und scheint etwas hinein gesteckt zu seyn. Die Schale ist etwas dick, die Farbe ganz grün, ohne den geringsten Schein oder Anstrich einer andern oder eines Unterschiedes an der Sommer- und Winterseite. Das Fleisch ist brüchig, und der Saft hat einen weinsäuerlichen Geschmack. Die Kerne sind klein, rund und dick, und nur etwas weniges unten zugespitzt und schwarz. Sie reift zu Ende des Augusts und dauert nur kurze Zeit. — Der Baum wird sehr tragbar, mittelmäßig stark, und bildet eine hohe Pyramide. Die Sommertriebe sind lang und dünne. Das Blatt ist dunkelgrün, klein und mehr rund, als lang, und hat eine starke aufgesetzte kurze Spitze, und ist wenig gezahnt, mehr gerändelt.

Das Ochsenherz. Le Coeur de Boeuf. — (Diel.) — Eine sehr große, schöne, hellrothe, und für die Oeconomie recht schätzbare Birne, und durch ihre Fruchtbarkeit eine hier sehr beliebte Herbstfrucht, die selbst dem gemeinen Manne zum rohen Genuß angenehm ist. Ihre Form ist birnförmig. Der Bauch sitzt hoch oben und wölbt sich nach der Blume zu in eine sanft zugerundete Fläche. Nach dem Stiel hin, biegt sich der Bauch gewöhnlich nur auf einer Seite ein, und endigt sich in eine lange, stark abgestumpfte Spitze, welche wie bey der spanischen guten Christenbirne, auf eine Seite gebogen ist. Eine vollkommene Frucht ist bis 4½ Zoll lang und 3½ Zoll breit. Die kleine Blume sitzt in einer weiten, seichten Einsenkung, und ist fast immer mit einer, oder mehreren beulenartigen Rippen umgeben, wobey aber doch die Frucht am Bauch nicht entstellt, oder sehr uneben gemacht wird, denn meistens hat die Frucht eine gefällige Form. Der starke Stiel ist unten fleischig, 1½ Zoll lang und sitzt oben auf der Spitze in einer kleinen Vertiefung, die mit Fleischbeulen umgeben ist. Die Schale ist mit der Zeitigung zitronengelb, und dabey ist der größte Theil der Frucht mit einem hellen, aber etwas trüben Roth leicht verwaschen, und hier und da etwas undeutlich gestreift. Bey der vollen Reife gewinnt dieses Roth ein schönes helles carmosinartiges Ansehen. Die Puncte sind häufig, im Roth gelbgrau, im Gelben grünlich, und daben findet man häufig um die Blumenwölbung hellgraue Rostanflüge und hier und da auch noch Rostflecken. Das Fleisch riecht müskirt, ist mattweiß, ziemlich feinkörnigt, nicht saftreich, markigt, weich, und von einem stark müskirten Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, und recht fruchtbar. Er trägt seine Krone gerne etwas flatterhaft. Die Sommertriebe sind schlank, bräunlich gelb, das zweyjährige Holz ist aschgrau, und nur mit wenigen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, eyförmig, mit einer kurzen schönen Spitze, 4 Zoll lang, 2½ Zoll breit, glänzend grün, stumpfspitz gezahnt; der Blattstiel ist 1½ Zoll lang. Die Augen sind schön, spitz kegelförmig, stehen stark ab, und sitzen auf breiten, der Dicke des Auges gleich stehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt Ende October, oft etwas früher, hält sich drey Wochen und wird dann teig.

Gros Oignonnet, s. Große Zwiebelbirne.

Petit-Oin, s. Winterwunder.

Die Pabstbirne. Poire de Pape, Franc-Sureau, Brute-bonne. — (Quintinye. Manger.) — Sie ist unter letzterem Namen mehr bekannt. Sie gehört unter die ansehnlichen und wohlgestalten Sommerbirnen, ist länglicht, gelbgrünlich, angenehm, blaß incarnat roth gestreift an der Sonnenseite; mit einem sehr fleischigten grünlichen Stiele; schmeckt süß und nach Bisam, wie die große Muskateller; ist aber sehr saftig und von brüchigem Fleisch, jedoch nicht steinigt, aber um das Kerngehäuse ist sie von unangenehmen, stark, sauren Geschmack, den sie jedoch mit vielen andern, besonders Sommerbirnen gemein hat; darum man ihr, — doch gewiß mit Unrecht, — den sonderbaren Namen Brute-bonne, Gut fürs Vieh, gegeben hat. Sie reift zu Ende August und Anfang September, und ist gewiß eine Birne, die zum fleißigen Anbau kann empfohlen werden, zumal sie auch nicht so geschwind, wie andere passirt und der Baum dauerhaft ist.

Parabel musqué, s. Dickstiel.

Paradebirn, s. Bellegard.

Die Paradiesbirne. — (T. O. G.) — Sie scheint eine teutsche Nationalfrucht zu seyn, und unterscheidet sich von mehrern, die diesen Namen führen. (Auch die Virgouleuse wird Paradiesbirne genannt.) Diese ist eine ziemlich große Frucht und bauchig, von 3½ Zoll Länge und 3 Zoll Breite. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu. Sie rundet sich gegen dieselbe kurz und etwas um die Blume platt zu, doch kaum so viel, daß sie, wenn man sie aufstellt, darauf stehen bleibt. Die Blume ist ein wenig flach eingesenkt, aber der Stern erhebt sich und breitet sich aus; sie ist offen, geräumlich und tief. Gegen den Stiel fällt sie gemachsam ab und läuft gerade aus in einer stumpfen Spitze zu. Der Stiel steht meistens ein wenig auf der Seite, welches der Birn ein schiefes Ansehen giebt, und scheint etwas hinein gesteckt zu seyn; er ist ohngefähr einen guten Zoll lang, dick und holzig. Die Farbe der Schale ist grüngelb am Baume, auf der Schattenseite wird sie aber im Liegen hellgelb. Auf der Sonnenseite ist sie blaß geröthet und ins Gelbe verwaschen. Sie ist mit vielen Puncten bestreut; im Rothen sind sie braun, und im Grüngelben grün. Die Schale ist dick. Das Kernhaus ist sehr spitzig und mit Steinen besetzt. Das Fleisch ist weißgelb und brüchig, anfangs hat es wenig Saft, je näher sie aber auf dem Lager ihrer Zeitigung kommt, desto häufiger

häufiger wird er erzeugt; ja sie löset sich endlich ganz in Saft auf. Dieser ist von einem honigsüßen Geschmack, hält sich aber alsdann kaum noch vierzehn Tage und wird teig. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und wird mittelmäßig stark. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an, und gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe; da sie aber sehr lang werden, so krümmen sie sich bald und hängen herabwärts. Die Sommertriebe sind lang und stark. Die Krone ist hoch und abgerundet. Das Blatt ist hellgrün, von einer länglichtovalen Gestalt und sehr fein gezahnt.

Paradiesbirne, s. auch Teutsche Winterbirne.

Parfum d'Aout, s. Große lange Sommermuskateller.

Parfum d'hyver, s. Winterwunder.

Die Pariesbirn. — (Manger.) — Eine gute Herbst- und Winterbirne von birnförmiger Gestalt, 2 Zoll dick und 2½ Zoll lang, gelbroth an der Sonnenseite, und gelb auf der andern, von vielem weinsäuerlichem Saft und angenehmen Geschmack. Sie reift Ende September und dauert bis in den Winter.

Passa Tutti, die Vorzügliche. Passa tutti. — (Handb. Diel.) — Eine italiänische Birne und schöne, mittelmäßig große, köstliche Herbstfrucht für die Tafel. Ihre Form ist fast die nämliche von einer weißen Herbst-Butterbirne und nimmt auch gerne die zweyerley Gestalten an, einmal, daß sie etwas rundlich, und dann wieder ein etwas länglichtes Ansehen hat, 2½ Zoll breit und eben so hoch. Die kleine, oft unbedeutende Blume steht in einer engen Einsenkung, welche nur mit sehr sanften flachen Erhabenheiten besetzt ist, und wovon man auch mehrere sanfte, flache Erhabenheiten über die Frucht hin bemerken kann. Der gelbe starke Stiel ist meistens sehr fleischicht, sitzt in einer engen, etwas tiefen Höhle. Die Schale ist gelb, mit einem goldartigen feinen Ueberzug bekleidet. Auf der Sonnenseite wird diese Goldfarbe röthlich, und bey der vollen Zeitigung manchmal etwas carmosinroth, wie bey der Beurré blanc, mit sehr vielen feinen Puncten, welche zimmetfarbig sind. Das Fleisch ist sehr weiß, etwas körnigt, saftvoll, im Kauen etwas gelinde rauschend, jedoch sich ganz auflösend, und von einem zuckerartigen, etwas rosenhaften vortreflichen Geschmack. — Der Baum wächst stark und macht feines Holz und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind fein, von Farbe röthlich, mit einem Silberhäutchen stellenweise bekleidet, und mit äußerst wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, eyförmig, mit einer langen Spitze, hellgrün, und spitz gezahnt. Die Augen sind lang, spitz, conisch, schwärzlich braun, stehen ab, und sitzen auf kleinen Augenträgern. Die Frucht zeitigt Anfangs November, oft schon gegen Ende October, und hält sich drey Wochen, da sie mehlicht oder faul wird. — Vom ersten Rang.

Pastorale, s. Hirtenbirne.

P. Sans Peau, s. Birn ohne Haut.

Pechkugeln. — (Manger.) — Sind wirthschaftliche Winterbirnen, von Apfelform, von gelber Schale und schön roth auf der Sonnenseite, mit weißlichen Puncten, und dazwischen laufenden dunkelrothen Streifen. Sie dauren bis April; sind aber nicht besser brauchbar, als wenn sie schwärzlich teig werden.

Pera del Campo, s. Maltheserbirne.

Die Perlbirne, frühe Zuckerbirne, Honigbirne. Poire de Perle, Vroege Suiker-Peer, Honing-Peer. — (Knoop.) — Diese ist etwas dicker und größer, als die kleine Blanquet oder die perlförmige Birne und 1½ Zoll dick und 1½ Zoll lang. Die Blume steht in einer sehr seichten Vertiefung, der Stiel ist kurz und ziemlich dick, die Schale ist glatt, gelblich, bisweilen auf der Sonnenseite, sonderlich um die Blume braunröthlich. Das Fleisch ist körnigt, doch milde, hat wenig Saft, aber einen lieblichen Geschmack. Sie reift im Julius und August, und ist eine der frühesten Birnen.

Perlenformige Birn, s. Kleine Blanquet.

Perdreau, s. Früh-Russelett.

Die persische Birne. Persik-Peer. — (Handb. Beytr.) — Dieses ist eine sehr delikate Sommerbirne, stark, mittelmäßig groß, 2 Zoll hoch und etwas weniger breit. Sie hat in der Mitte ihre größte Dicke und neiget sich zur Eyerform. Von der mittlern Dicke nimmt sie gegen die Blume fast eben so viel ab, als gegen den Stiel. Die Blume ist in Falten eingeschnürt. Gegen den Stiel macht sie eine stumpfe Spitze, worein der anderthalb Zoll lange und nicht starke Stiel eingesteckt zu seyn scheint und schief stehet. Die Schale ist halb braunroth und halb gelbgrün, ganz mit Puncten besäet, die auf der Schattenseite grün sind und im Rothen weiß. Ihr Fleisch ist etwas brüchig und sandig, aber sehr saftig und von dem stärksten und angenehmsten Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist sehr unregelmäßig. Einige Birnen haben nur drey Kammern, andere vier, andere fünf. In manchen Kammern ist nur ein Kern, der jedoch die Kammer ausfüllt, in der andern Kammer sind zwey, in der folgenden drey, die klein und schwarz sind. Sie reift Anfang September und hält sich einige Wochen. — Der Baum trägt sehr fleißig. Seine Sommerschosse sind rothbraun und mit vielen weißen Puncten besetzt. Die Augen sind spitz und abstehend. Das Blatt ist nicht groß, länglich, spitzig, und sehr fein gezahnt.

Die Petersbirne. — (T. O. G.) — Diese für den Tisch und die Wirthschaft gute Frucht ist von mittlerer Größe und fällt sehr lachend ins Auge, wenn sie recht reif ist, und die Sonne

ne gut gehabt hat. Sie ist rundbauchig spitzig. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte ihrer Länge, von der sie sich nach der Blume zu sein zurundet. Diese hat um sich her eine kleine Fläche, auf welcher sie sich so einsenket, daß der Stern mit ihr ganz eben liegt. Von ihrer größten Breite nimmt sie stark und mehrentheils gerade aus nach dem Stiele zu ab, und macht an derselben eine stumpfe Spitze, die mehrentheils denselben auf einer Seite zu überwachsen pflegt, auch demselben eine krumme Richtung giebt. Dieser hat zwey Drittheil der Länge der Birne. Sie selbst mißt in der Länge fast 2 Zoll und in der Breite 1 Zoll 9 Linien. Ihre Grundfarbe ist gelb, wo sie aber an der Sonne hängt, wird sie dunkelroth. Sie ist mit sehr vielen Puncten besäet, die im Gelben, das sich zwischen den rothen befindet, roth, im Gelben aber, das von der Sonne abgekehrt gewesen, grün sind. Die Schale ist glatt und dünne. Das Fleisch ist weiß, zart und halbbrüchig, der Saft ist in voller Gnüge vorhanden und von einem würzhaften überaus süßen und angenehmen Geschmack. Sie reift in der zweyten Hälfte des Augusts, dauert drey bis vier Wochen und wird dann von innen heraus teig. — Der Baum hat eine mittelmäßige Stärke. Haupt= und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, und machen eine pyramidenförmige Krone. Die Sommertriebe sind von mittler Länge und Stärke, braunroth und mit grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist dunkelgrün, eyförmig, und ist gar nicht gezahnt.

**Die Pfaffenbirne.** — (Manger.) — Sie wird um Colmar also genannt und gehört zu den Herrnbirnen, und ist eine sehr frühe gute Sommerbirne, von birnförmiger Gestalt, $1\frac{3}{4}$ Zoll dick und 2 Zoll lang, hat einen langen und dünnen Stiel. Die Schale ist gelblich, auf der Sonnenseite roth gefleckt und mit dunkelröthern Streifen durchzogen. Das Fleisch ist weich und süß, um das Kernhaus aber etwas säuerlich, und hat einen angenehmen Geschmack und Geruch. Sie zeitigt im Julius.

**Die rothe oder große Pfalzgräfin.** In vielen Gegenden die Alantsbirne genannt. — (Zink. Manger. Handb. T. O. G.) — Sie ist eine schöne Frucht von mittlerer Größe, und ist 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte der obern Hälfte ihrer Länge, und ist daher etwas bauchigt, wölbt sich kurz und etwas rund zu. Die Blume sitzt nicht sehr tief, ist geräumlich und flach, und um sie her ist die Birn etwas ungleich und höckericht. Gegen den Stiel nimmt sie gemach ab und endiget sich etwas stumpfspitzig, ist gemeiniglich auch etwas krumm gewachsen. Der Stiel ist einen Zoll lang dick, holzig und etwas knospig. Die Schale ist größtentheils dunkelroth und hat nur hie und da gelbe Flecken; auf der Schattenseite ist sie mit graulichen Puncten sehr bestreut. Das Kernhaus ist oben und unten spitzig und stark mit Steinen besetzt. Anfangs ist das Fleisch derb und körnig, wenn sie aber am Baum oder noch auf dem Lager reif worden ist, so wird es sehr buttrig, und ist von einem honigsüßen und stärkenden Saft durchflossen. Daher sie in ihrer rechten Reifzeit nicht nur zum frischen Genuß sehr gut ist, sondern sich auch der beste Saft daraus verfertigen läßt. Zu früh abgenommen, würgt sie. Sie wird am Ende des Septembers reif, und dauert vier bis fünf Wochen. Ist der Baum in gutem gebauten Land, so trägt er alle Jahre. Der Stamm ist mittelmäßig stark und die Hauptäste gehen ziemlich regelmäßig in die Höhe. Die Zweige setzen sich gern quirlicht an, aber nicht so in großer Menge; und da die Aeste nicht stark belaubt sind, so sieht die Krone lichte aus. Die Sommertriebe sind kurz und von mittelmäßiger Stärke. Die Krone ist ziemlich gedruckt, aber doch zugerundet. Das Blatt ist dunkelgrün, groß und lang und meistentheils gegen den Stiel zu spitziger, als gegen den Ausgang.

**Die kleine Pfalzgräfin.** In Chursachsen: das Pfalzgräfchen, die römische Honigbirn, Rothenbirn. — (T. O. G.) — Eine mehr kleine, als mittelmäßig große Sommerbirne, von 2 Zoll hoch und $1\frac{3}{4}$ Zoll breit. Sie sieht unansehnlich aus, hat aber einen desto besseren Geschmack. Die Blume sitzt in einer geringen Vertiefung, ist offen, grünlich und tief. Die Sonnenseite ist röthlich, die Winterseite gelb, überall aber hat die Schale ein rauhes und lederhaftes Ansehen und man findet auch einige undeutliche Puncte auf derselben zerstreuet. Der Stiel ist lang und zart. Das Fleisch ist halb schmelzend und halb brüchig. Der Geschmack ist würzhaft und süße, von starkem Saft. — Der Baum wird sehr stark und seine Aeste hängen sich. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark. Die Krone ist plattrund und ganz mit Aesten angefüllt. Das Blatt ist ziemlich rund und endiget sich mit einer scharfen Spitze. Die Farbe ist dunkelgrün und lackirt; reift in der ersten Hälfte September.

**Die weiße Pfalzgrafenbirne.** — (Zink. Manger.) — Diese ist fast von gleicher Größe. Ihre Blume ist klein und liegt flach in einigen Falten. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, bräunlich gelb, an der Frucht dünne, am Ende aber viel dicker. Die Schale ist auf der Schattenseite weißlich, gegen die Sonnenseite zu hochgelb und sodann hell und dunkler roth, in beyden Farben sind helle und dunkelrothe Puncte. Das Fleisch ist weiß und körnigt, der Saft angenehm süß, aber der Geschmack nicht so stark aromatisch, als bey der rothen. Sie reift in der Mitte des Octobers und hält sich nicht über drey Wochen. — Der Baum trägt nicht allzu fleißig. Die Blätter sind in der Mitte etwas gebogen und ohne Zahnung.

Pfarrbirne, s. Priesterbirne.

Die Pfingstbirne. Portail. — (Quintinye. Manger. Handb.) — Bey Beschreibung dieser Birne läßt sich der alte Quintinye sehr redselig finden, und es will ihm schwer werden, ihr den großen Werth beyzulegen, den sie in Poitou in Frankreich findet, wo sie eigentlich herstammt, und allda zuerst entdeckt worden. Indessen beweist unsere Erfahrung so viel, daß sie bey uns hoch- und niederstämmig sehr wohl gedeihet, von herrlichem Geschmack befunden wird, und um so mehr zu empfehlen ist, weil sie so weit hinausdauret. — Uebrigens ist sie eine mehr lange, als runde Birne, gruulich, mit schmutzigen Flecken und kleinem Stiel. Das Fleisch ist gelblich, zart und von unvergleichlichem bisamhaften Geschmack; reift im Januar und dauert bis Pfingsten. Wenn sie anfängt, kleine Flecken als den Ansatz zur Fäulniß zu bekommen, so ist sie am besten zu essen.

Die Pfundbirne. Poire de Livre, Gros Rateau, Poire d'Amour, Poire de Tresor. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Handb. T. O. G.) — So gemein diese alte, höchst wahrscheinlich teutsche Nationalfrucht auf dem Lande ist, so sind gleichwohl die Pomologen in ihrer Beschreibung sehr verschieden, und verwechslen andere große Birnen mit derselbigen. — Sie ist nach der Königsbirne von Neapel eine der größten Birnen, und misset in ihrer Länge 4 Zoll und in der Dicke 3 Zoll und etliche Linien. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte ihrer Länge, welche sie bauchicht macht. Sie läuft gegen den Stiel verloren zu und endiget sich stumpfspitzig, gegen die Blume aber bricht sie kurz ab, und bildet einen Raum, auf welchen sich die Blume flach einsenket. Um sie herum hat sie einige Beulen und Höcker, deren gemeiniglich vier bis fünf sind, einige größer, als die andern. Nahe um die Blume finden sich auch noch einige Knötchen. Der Stiel ist einen Zoll lang. Die Farbe der Schale ist grüngelb und auf der Sonnenseite bisweilen mit Roth verwaschen. Wenn die Birne lang liegt, wird sie auch hellgelb. Sie ist mit unzähligen kleinen braunen Puncten übersäet. Die Schale ist stark. Das Kernhaus fällt ziemlich in die Mitte, wird von groben Fasern umschlungen, und eben so spitzig gegen die Blume, wie gegen den Stiel, ist nicht sonderlich breit, und mit einigen kleinen Steinchen besetzt. Das Fleisch ist grob und brüchig, hat noch ziemlichen Saft, der zwar angenehm ist, doch aber auch etwas Strenges hat. Nach dem sie vom Baume genommen worden, dauert sie bis in Januar, auch wohl noch etwas länger, und ist zum wirthschaftlichen Gebrauch, besonders zum Kochen und Trocknen oder Backen sehr dienlich. — Der Baum wird stark und groß und gehet gerade in die Höhe, seine Aeste setzet er übereinander an. Die Sommertriebe sind kurz und stark. Die Krone ist nicht überall ausgefüllt, und gehet schmal und pyramidenförmig in die Höhe. Das Blatt ist länglich, hat seine größte Breite in der untern Hälfte gegen den Stiel, wo es gemach sich abrundet und zuläuft, aber gegen vorne ist es spitz und etwas gezahnt. Die Farbe ist dunkelgrün und wie lackirt. — Diese alte Birne ist höchst wahrscheinlich eine teutsche Nationalfrucht.

Die kleine Pfundbirne. — (Handb.) — Sie wiegt gleichwohl völlig ein Pfund. Die Schale ist anfänglich grasgrün und wird schön gelb beym Zeitigen, hat einige braune Rostflecken, ist grün punctirt, hat hin und wieder Hübel, wie einige Zitronen, und zwey starke Einschnitte vom Stiel herunterlaufend. Das Fleisch ist schmalzhaft, mit ziemlichen gutem Saft, auch zum frischen Genuß; reif im October.

Plutzerbirne, s. Gute Christenbirne.

Die bunte Pomeranzenbirne. Orange tulipée, Poire aux Mouches, Orange verte. — (Quintinye. Du Hamel. Manger. Handb.) — Diese große Sommer-Tafelbirne ist meist oval, öfters aber gegen den Stiel mehr zugespitzt, oder auch conisch. Ihre gewöhnliche Größe ist 2½ Zoll dick und gegen 3 Zoll lang. Die Blume stehet in einer ziemlich weiten und zugleich tiefen Einsenkung, und der kurze dicke Stiel in einer Aushöhlung, welche mit etlichen Höckern umgeben ist. Die Schale ist auf der Schattenseite grün, die Sonnenseite aber rothbraun und man bemerkt rothe Streifen zwischen dem Grünen und Rothbraunen. Ueber und über ist sie grau getüpfelt und marmorirt, das sie etwas rau aussehend macht. Das Fleisch ist sehr fein, halbbrüchig, hat ziemlich süßen Saft und einen angenehmen Geschmack. Um das Kernhaus ist sie etwas steinig. Sie reift Anfang September. — Sie gehört unter die mittelmäßigen Sorten; doch ist sie in der Wirthschaft, weil der Baum reichlich trägt, nützlich. Quintinye sagt von ihr, daß sie unter die ältesten Birnsorten zu rechnen, und in den Gärten der Alten selten vermisset worden sey. — Der Baum wird wegen seiner Fruchtbarkeit nicht sonderlich groß, hat kurze, sehr dicke Triebe, welche sehr dunkel violett und an jedem Auge gebogen sind. Die Augen sind dick, nicht gar lang, spitz und wenig abstehend und haben sehr dicke Augenträger. Das Blatt ist fast oval, rinnenförmig, zum Theil auch nur an der Spitze, zugleich auch die Spitze unter sich gebogen.

Die müskirte Sommer-Pomeranzenbirne. Orange d'été musqué. — (Du Hamel. Knoop. Zink. Hirschfeld. Handb. T. O. G.) — Diese ist unstreitig die vorzüglichste unter allen Pomeranzenbirnen, wo nicht nach dem äußerlichen Ansehen, doch an innerem Gehalt. Sie ist kleiner, als die rothe Pomeranzenbirne, behält ihre grün und bräunlich vermengte Farbe, hat gemeiniglich schwarze Flecken, einen ziemlich langen Stiel und hat bruchiges Fleisch, aber saftig

saftig und von einem ganz besonders gemischten sehr starken Gewürzgeschmack, durch welchen sie sich auszeichnet. Sie wird mit den übrigen im August reif, hält sich aber nicht über vierzehn Tage. Ihre Größe ist mittelmäßig, 2 Zoll hoch und dick, und also ziemlich rund. Die Blume ist klein und stehet in einer ziemlichen Vertiefung und hat einige Falten um sich. — Der Baum wird sehr stark, läßt sich aber doch gut in alle Zwerggestalten ziehen. Das Blatt ist schmal und länglich und spitz gezahnt. — Vom ersten Rang der Sommerbirnen.

Die rothe Pomeranzenbirne. Orange rouge. Auch Orange d'orée oder Muscat royal genannt. — (Du Hamel. Knoop. Zink. Lüder. Handb. T. O. G.) — Diese Birne ist von mittlerer Größe, rundlich und hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, wohin sie sich etwas hoch zuwölbt. Gegen den Stiel nimmt sie stärker ab und endiget sich stumpf abgebrochen. Die Blume sitzt oben frey auf, ist offen, geräumlich, und tief. Der Stiel ist kurz, mittelmäßig stark und holzig. Die Länge dieser Birn mißt 2 Zoll, und die Breite 1 Zoll 7 Linien. Die Grundfarbe ist zwar Anfangs auch grün, geht aber im Liegen ins Hellgelbe über, und in diesem befinden sich kleine röthliche Puncte. Auf der Sonnenseite ist sie roth, welches, wenn sie der Sonne stark ausgesetzt ist, schon corallenroth und gestreift wird, und sieht man darinnen grüngelbe Pünctchen, auch wohl graue Flecken, welche ihr ein raues Ansehen geben. Das Kernhaus ist unten gegen den Stiel rund und gegen die Blume mehr spitzig, auch ziemlich groß und mit einigen Steinchen besetzt. Die Kernkammern sind klein, enge und verschlossen; auch die Kerne sind klein, schmal, stumpf zugespitzt und an Farbe braun. Die Schale ist etwas dick, das Fleisch fest und körnigt, wird aber im Liegen milde, und zart. Der Saft ist reichlich und von einem würzhaft stärkenden Geschmacke, wenn sie im Pflücken getroffen wird. Sie wird in den letzten Tagen des Augusts reif, und hält sich als Sommerbirne wohl vier Wochen. — Der Baum ist mittelmäßig stark. Die Zweige kurz. Die Sommertriebe mittelmäßig lang und stark, an der Sonne braunroth und haben weiße Puncte. Die Krone ist sehr zerstreut. Das Blatt ist eyförmig, dunkelgrün, weißwollig und gerändelt. — Auf Quitten wird die Frucht ansehnlich groß, aber auf dem Hochstamm, da sie weit kleiner bleibt, und häufig schwarze Flecken bekommt, hat sie stärkern Parfüm und ist vorzüglicher. Aber wegen ihres starken porösen Holzes und dicken Rinde ist sie auch ganz besonders dem Erfrieren, so wie dem Brande unterworfen.

Die Winterpomeranze. Orange d'hyver, Orange musqué d'hyver. Auch Gros Musc. — (Quintinye. Du Hamel. Handb.) — Eine mittelmäßig große runde Birne, in Gestalt einer vollkommenen Bergamotte, deren Fruchtlange nicht tief stehet, wie auch der kurze dicke Stiel. Die Haut ist sehr fein, bräunlichgrün und mit der Reife bleicher, mit ganz zarten Puncten, und auch öfters vorstehenden Warzen und Unebenheiten. Das Fleisch ist weiß, mildbruchig, etwas grob, doch ohne Steine, und der Saft sehr muskirt oder bisamhaft, welches einen überaus angenehmen Geschmack verursacht. Die Zellen des Kernhauses sind groß. — Eßbar vom Februar bis April. — Der Baum treibt lebhaft auf Quitten und Wildling, und ist sehr fruchtbar. Seine Sommertriebe sind lang, dünne, gerade, hell violett röthlich, mit einiger Wolle. Die Augen sind kurz, unten breit, und liegen fest auf, und haben platte Augenträger. Das Blatt ist länglich, am Stiel abgerundet, ungezahnt und hat einen 2 Zoll langen dünnen Stiel.

Portugall d'été, s. Cassolett.

Die Priesterbirne, Pfaffbirne. Poire de Prete, Caillot rosat d'hyver, Caillot rosat musqué, Caillot gris, Eau rose ronde. — (Du Hamel. Manger.) — Dieses ist eine sehr gute Winter-Tafelbirne, von plattgedruckter Form, 2¾ Zoll dick und fast eben so hoch. Die Blume steht in einer breiten und seichten Vertiefung. Der kurze Stiel ist ziemlich stark und steht in einer runden ausgehöhlten Tiefe. Die Schale ist ziemlich fein, von Farbe gleich der Mellire Jean gris, mit weißgrau getüpfelt. Ihr Fleisch ist weiß, halb bruchig und ziemlich fein, etwas säuerlich, doch ganz angenehm und hat etwas wenige Steine um das Kernhaus. Sie zeitigt im Februar.

Die Winter-Prinzenbirne. Poire de Prince d'hyver. — (Zink. Manger.) — Eine schöne Lagerbirne, von birnförmiger Gestalt, 1⅞ Zoll dick und 2¼ Zoll lang. Die Blume ist klein, flach aufstehend, der Zoll lange Stiel aber etwas vertieft. Die Schale ist gelb und bräunlich roth, mit bräunlichen Puncten bestreuet. Sie hat einen köstlichen Geschmack und hält sich bis Ende März.

Die weiße Prinzessenbirne. Witte Princesse, Witte Madame. — (Knoop.) — Man muß sie nicht nach ihrem schönen Namen beurtheilen. Sie ist eine ziemlich gemeine Sommerbirne, von perlenförmiger Gestalt, an der Blume rund, 2¼ Zoll dick und 3¼ Zoll lang. Die Blume ist nicht groß und steht in einer engen flachen Aushöhlung. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, dünne, und steht etwas vertieft. Die Schale ist glatt, dick, grünlich weiß und hat häufige zarte grünlich braune Puncte, und hin und wieder braune Flecken. Das Fleisch ist milde und körnigt, nicht allzu saftig und von ziemlich lieblichem Geschmack doch ohne Parfum. Sie zeitigt im August und September.

Die Probbirn, Stumpfling. — (Manger.) — Eine sehr große kreiselförmige Birne und

und Nationalfrucht von röthlicher Haut, mit vielen Puncten, und einem weichen süßen und angenehmen Fleisch. Häufig fehlen die Kerne im Kernhaus, besonders bey den großen Früchten.

Poire de Provence, s. Donville.

Pucelle, s. Verbrannte Katz.

Die Quittenbirne. — (Manger.) — Eine teutsche Nationalfrucht, doch hauptsächlich zum Kochen. Sie ist plattgedruckter Form, gegen den Stiel etwas verjüngt, 2⅜ Zoll dick und 2½ Zoll hoch. Die Schale ist grün, das Fleisch hart, ziemlich weinigt und mäßig säuerlich. Sie reift Ende September und dauert bis in den Winter. Noch giebt es eine andere Sorte

Quittenbirne, die auch Wingister heißt, (weil man im Weinlande mit dieser Birne und ihrem Wein den Traubenwein verfälschte,) und zwar die kleinere und größere dieser Sorte. (Manger.) — Die kleinere Quittenbirne ist 2 Zoll dick, und 1⅞ Zoll hoch; die größere 2⅜ Zoll dick und 2⅞ Zoll hoch. Ihre Blumen sind groß und zwischen vielen Höckern vertieft. Der Stiel ist 1 Zoll lang und am Ende ziemlich dick, die Schale ist goldgelb, auf der Sonnenseite etwas röthlich, das Fleisch zart, süß und um das Kernhaus sandig und hat einen angenehmen Geschmack und Quittengeruch. Sie zeitigen im Herbste. Die kleinere dauret bis in den November, die große aber bis in den Januar.

Gros Rateau, s. Pfundbirn.

Rattenbirne, s. Langstieler.

Rautenbirne, s. Spindelbirne.

Regelsbirne, Spat-Regelsbirne, s. Winter-gute-Christenbirne.

Reiffacher Birn, Graffelbirn. — (Manger.) — Diese wirthschaftlichen Birnen sind besonders in Basel und Rheinfelden zu Hause. Sie sind apfelförmig, und haben eine gelbe raue Schale, die hin und wieder röthlich und mit Puncten bestreuet ist. Das Fleisch ist süß und steinig und lässet sich benutzen vom October bis in Januar.

Die Reinkeiternbirne. — (Manger.) — Eine teutsche Sommer- und Herbstbirne, von kreiselförmiger Gestalt, an der Blume platt, 2⅛ Zoll dick und 2⅜ Zoll hoch, mit einer großen, zwischen Beulen vertieften Blume und einem dünnen 1⅛ Zoll langen Stiel. Ihre Schale ist gelblich, das Fleisch härtlich, süßsäuerlich und aromatisch, aber steinig um das Kernhaus. Sie reift im September.

Renettenbirne, s. Römische Butterbirne.

Die Rettigbirne. — (Handb.) — Eine sehr vorzügliche und um Leipzig sehr beliebte Sommerbirne. In Dresden, in der Niederlausitz und auf den Meißnischen Weinbergen wird sie die Ritterbirne genannt. — Sie ist klein, länglich, grau, von einem häufigen, überaus erfrischenden Saft, der, weil er lieblich säuerlich ist, dem der Beurré gris, als mehr widerlich süß für manchen Gaumen, übertrift. Nimmt man sie vor der völligen Zeitigung vom Baum, so wird sie ganz schmelzend; läßt man sie aber auf dem Baum zur Reife kommen, so ist sie wohl süß und muskatellerartig, aber zugleich mehlig. Sie reift Ende August. — Der Baum ist überaus tragbar und setzt kein Jahr ganz aus; nur Schade, daß die Frucht so bald teig wird. Sie schmeckt auch den Elstern sehr gut. — Indessen muß der Werth dieser Birne (wie bey vielen andern besonders saftigen Sorten) ja nicht von jungen Bäumen oder deren Erstlingen, sondern vielmehr von ältern Bäumen bestimmt werden. Auf noch jungen Bäumen ist der Saft sehr wässerig und ohne Parfum, wenn sie schon sonst weder in der Gestalt, noch in der Größe von den andern unterschieden sind. Auch haben manche Bäume größere Früchte, als die andern gewöhnlich tragen, die aber ein gröberes Fleisch und wenigern Saft haben. Ueberhaupt giebt es mehrere dieser Sorte ähnliche Birnen, die aber bey weiten ihren Werth nicht haben.

Die Rietbirne, Angober, Haselbirne. Riet-Peer, Angobert. — (Quintinye. Manger. Handb.) — Sie hat wenigstens unter den wirthschaftlichen Herbstbirnen eine der ersten Stellen um ihrer sehr großen und alljährlichen Fruchtbarkeit willen. Ihr Geschmack ist auch wirklich nicht ohne Parfum und in günstigen Jahren auch eine gute Tafelbirne. Sie siehet der Beurré gris ähnlich, ist aber größer, und perlförmig, schmutzig gelb mit bräunlichen Flecken, und hat einen starken Firnisglanz; eßbar im October und November. Wenn sie sehr groß ist, nennt man sie in Holland die doppelte Rietbirne. — Der Baum baut sich vorzüglich schön, und sein Holz gleicht sehr dem der Beurré gris. Seine Blätter sind sehr groß, lang, breit, und schön dunkelgrün und glatt; das schönste Blatt unter den Birnblättern.

Rothe Robertsbirne. Red Pear Robert. — (Manger.) — Eine in England beliebte Sommerbirne, von birnförmiger Gestalt, mittelmäßiger Größe, gelber blaßroth gefleckter und gegen die Sonne dunkelrother Schale, zartem Fleisch, mit vielem süßen muskirten Saft.

Die Sommerrobine. Robine d'Eté. — (Sie führet viele Namen bey den Pomologen. Du Hamel nennt sie auch Royale d'été. Sie heißt ferner Friolet. Im Anjou, Tate Ripot, Ferner Portugal d'été, Lechefrion, Depot de Sillerie, Verdette. Lüder nennt sie August Muscat Pear, August-Muskatellerbirn, auch Royal Pear, Averat Pear. Manger setzt sie zu den Cassolettes. Knoop. Handb. T. O. G.) — Diese Birn ist

mehr rund, als lang, und wenn man die Blume gegen sich kehrt, so sieht sie aus, wie ein Apfel. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte ihrer Länge. Von dieser rundet sie sich gegen die Blume ganz kurz zu, welche sich auf der Mitte tief einsenkt. Sie hat größtentheils einen stehenden Stern, ist offen, geräumlich und flach. Um sie her sind verschiedene große und kleine Falten, wovon die größten sich etwas über die Oberfläche ausdehnen, und ihr bisweilen eine oder zwey Ungleichheiten geben. Etwas unter ihrer größten Breite fällt sie stark ab, und rundet sich ausgehöhlt mit einer sehr kurzen stumpfen Spitze zu, in welcher der Stiel in einiger Vertiefung sitzt, und mit einigen kleinen Falten umgeben ist. Er hat beynahe zwey Drittheile ihrer Länge, ist stark und holzig. Ihre Länge ist 2 Zoll und die Breite 2 Zoll und 2 Linien. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist hellgrün, und hat bisweilen Rost und Baumflecken. Sie hat viele Puncte, die besonders im Hellgrünen sichtbar sind, und durch ihr dunkleres Grün sich auszeichnen. Das Kernhaus ist schmal, gegen den Stiel ist es kurz, gegen die Blume aber lang zugespitzt, und rund herum mit Steinen besetzt. Das Fleisch ist grünlich weiß, schmalzhaft und voller Saft, der einen starken Muskatellergeschmack hat. Sie darf aber nicht zu lange am Baum gelassen werden, sonst wird sie mehlig. Sie reift im August und hält sich etwa 14 Tage. — Der Baum trägt ganz gut, aber nicht alle Jahr. Er wird mittelmäßig stark; Haupt- und Nebenäste gehen gern in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, lang, braun und weißgrau getüpfelt. Die Krone ist stark belaubt und bildet eine hohe Kugel. Das Blatt ist dunkelgrün, sehr stark, fast rund, und sehr fein gezahnt. — Quintinye sagt von dieser Birne, daß sie vornehmlich auch den Namen Royale führe, vom König Ludwig XIV. der sie sehr schätzte, um ihren hohen Werth und Vorzug vor andern Sommerbirnen anzuzeigen, den ihr niemand, auch bey uns Teutschen, absprechen wird, ob sie zwar schon in Ansehung der Dauer einer Fondante de Brest nachstehen muß, aber diese sonst so herrliche Birne dennoch in der Lieblichkeit des Parfüms und des Schmelzenden, besonders in trocknen Jahrgängen, übertrift, auch wohl in der Fruchtbarkeit, aber nur nicht ein so festes Holz macht, wie jene. — Wegen ihres Stiels ist anzumerken, daß er bey uns ausartet und durchgängig kurz befunden wird, da er in Frankreich mehr als noch einmal so lang, stärker und dabey ganz gerade ist. — Noch hat die Birne das Auszeichnende, daß sie nicht leicht teig wird, wie zumal bey Sommerbirnen gewöhnlich ist.

Die Winterrobine. Robine d'hyver. Auch Averat rosat, Royal rosat. — (Hesse. Zink. T. O. G. Handb.) — Es ist dieses eine ansehnliche Birne, die mehrentheils etwas schief gewachsen, und in ihrem Umkreise etwas ungleich ist, und unter den rundperlenformigen stehen kann. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte nach der Blume zu, wohin sie sich kurz zuwölbt; nach dem Stiele nimmt sie plötzlich stark ab, und endiget sich kurz und sehr stumpf. Der Stiel ist einen guten Zoll lang, und ziemlich stark, und scheint etwas hineingesteckt zu seyn. Um die Blume sind bisweilen große Beulen, und diese breitet ihren Stern weit aus; die Oefnung ist groß und flach. Ihre Höhe mißt 2 Zoll 9 Linien und die Breite 2 Zoll. Ihre Farbe ist grün, wird aber im Liegen nach und nach gelblich, bisweilen wird sie auf der Sonnenseite etwas röthlich. Zu dem Grünen erscheinen viele noch dunkelgrünere Puncte; die Schale ist dick und griesigt. Das Kernhaus ist unter der Blume kurz zugespitzt, beynah rund, unten nach dem Stiele hin eben nicht breit, sondern mehr schmal und etwas lang, und größtentheils mit Steinchen besetzt, die dem horizontalen Durchschnitt ziemlich widerstehen. Die Kernkammern sind enge und kurz, sie enhalten wenige Kerne, indessen sind die, welche vorhanden sind, vollkommen, schwarzbraun an Farbe, und haben eine lange und breite Spitze. Das Fleisch ist an Farbe weißgelb, scheint zwar brüchig zu seyn, der Zusammenhang ist aber sehr gering und fast schmelzend. Saft ist überflüssig vorhanden und von einem zuckersüßen, etwas muskatellerhaften Geschmack. Sie reift im Jannar und hält sich bisweilen bis März. — Der Baum ist mittelmäßig stark; Haupt- und Nebenäste gehen in sehr spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern quirligt an. Die Zweige sind kurz und steif, und stehen dicht hinter einander. Die Sommertriebe sind lang und dünne. Die Krone macht eine Pyramide und ist sehr tragbar. Das Blatt ist dunkelgrün, länglich, und hat seine größte Breite in der untersten Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, von wo es sich kurz zurundet; gegen den Ausgang nimmt es nach und nach ab und verliert sich endlich in eine scharfe Spitze. Auf dem Rande hat es mehr Ungleichheiten, als förmliche Zäckchen.

Die Rouville. Martin-Sire, La Hocrenaille, Certeau muscat. — (Quintinye. Du Hamel. Manger. Handb.) — Eine ansehnliche Frucht, von schöner Birngestalt, oben vollkommen rund, daß die Blume der Frucht gleichstehet, gegen den Stiel spitz zulaufend. Letzterer ist lang, krumm und stehet an einer Seite. Die Schale ist glatt, punctirt, grün und bleibt bey der Reife fast grün, und wird auf der Sonnenseite etwas roth. Ihr Fleisch ist brüchig und hat öfters um das Kernhaus Steine; gemeiniglich nur vier Samenfächer. Der Saft ist süß, gezuckert und von einem angenehmen Parfüm; reif im Januar und Februar. — Der Baum treibt gut und macht starke, dicke, gerade Sommertriebe, die

die braunröthlich, ins Dunkelviolett spielend, und mit sehr kleinen gelblichen Puncten besdet sind. Die Augen sind sehr platt, und die Augenträger platt und gefurcht. Die Blätter sind eyförmig, doch etwas schmal, wellenförmig und unter sich gebogen, und ungezahnt.

Die Rosenbirne. Poire de Rose, Caillot Rosat, Epine Rose. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Pom. Austr. Manger. Handb.) — Eine plattrunde, wie eine Bergamotte gedruckte, ziemlich große Birne, von 2¼ Zoll Höhe und 2½ Zoll Dicke; mit stark eingesenkter Blume und ziemlich langem, dünnem, auch eingesenktem Stiel; gelbgrüner, getüpfelter, an der Sonnenseite rother Schale; brüchigem Fleisch, das jedoch zart und halb butterhaft ist, von gutem Geschmack und bisamartigen Saft; reif im August bis in September. — Der Baum trägt zwar spät, ist aber dann sehr fruchtbar, und bleiben von jeder Blütheknospe wohl drey bis vier Früchte. Das Holz ist weich und leider leicht vom Frost. Die Sommertriebe sind dick, an jedem Auge stark gebogen, braunröthlich, ins Dunkelviolette spielend, mit sehr kleinen, hellgrauen Puncten. Die Augen sind platt und anliegend, und die Träger dicke; die Blätter groß und am Stiel sehr breit, irregulär und weitläuftig gezahnt.

Poire de Rose, s. auch gefüllt blühende Birne.

Die Herbst-Rosenbirne. Poire de Rose d'Automne, Autumne Role Pear. — (Manger.) — Diese ist klein, grünlich gelb, an der Sonnenseite röthlich, von zartem Fleisch, nicht überflüssigem, aber müskirtem Saft und einem äußerst lieblichen Geschmack. Sie zeitigt früh im October, bisweilen auch einen Monat später.

Die große Winter-Rosenbirne, die lange Winterbergamott. Gros Rosat d'hyver, Bergamotte grande d'hyver. — (Zink.) — Eine zwar ansehnliche, aber wenig schätzbare Birne, von birnförmiger Gestalt, 3¼ Zoll dick, 3¾ Zoll hoch, mit einer kleinen mit Falten umgebenen Blume, und einem kurzen, dicken, seitwärts stehenden Stiel. Die Schale ist bey der Reife orangengelb und schön ins Auge fallend. Aber das Fleisch ist belzig und hat wenig Saft. Sie reift vom October bis zum Februar.

Die Rosmarinbirne. Holl. Louwijes Peer. Franz. Stergonette. — (Knoop. Manger. Handb.) — Diese theils mittelmäßig große, theils kleinere Winterbirne gleicht an grüner Farbe, ehe sie lagerreif und gelb wird, den Rosmarinblättern und ist auch so punctirt. Bey der Zeitigung wird sie rothgelb, wie röthliches Gold, und überaus schön weiß punctirt, ein Punct an dem andern, durchaus gleich. Ihre Gestalt ist fast perlförmig. Die Blume sitzt oben fast ganz flach, und der Stiel auch ohne Vertiefung. Ihr Fleisch ist brüchig, voll köstlichen süßen Safts, von einem ganz besonderen, sehr delikaten Parfüm. Zum Kochen sind sie besonders sehr gut; reift gegen Ende Decembers bis Februar.

Die Roßbirne. — (Manger.) — Eine ansehnliche teutsche gute Sommer- und Herbstbirne, 2½ Zoll dick und 3½ Zoll lang, conisch gewachsen und gegen die Blume stumpfspitz zulaufend, mit einer gelben und grau punctirten Schale. Ihr Fleisch ist sehr weich und schmelzend, von einem angenehmen Geschmack. Sie reift gegen Ende September, dauert aber nicht lange.

Die rothbackigte Birne. Rode Wangetjes. — (Knoop.) — Eine sehr gute Sommerbirne, birnförmig, 1½ Zoll dick und fast 3 Zoll lang. Die Blume sitzt in einer engen Vertiefung. Der Stiel ist 1½ Zoll lang und ziemlich dünne. Die Schale ist glatt und von feinem Ansehen, einerseits gelb, andrerseits schön hellroth, manchmal gestreift. Das Fleisch ist hart und körnigt, nicht allzu saftig, aber doch von ziemlich lieblichem Geschmack. Sie reift im July und August. — Der Baum wächst stark und trägt sehr gut.

Rothbirle, s. Azerolbirne.

Die späte Rothbraune. — (Manger.) — Eine teutsche gute Winter-Kochbirne, von perlförmiger Gestalt, an der Blume platt, 2 Zoll dick und 2½ Zoll hoch, mit einer tief sitzenden Blume und kurzem dicken Stiel. Die Schale ist theils ganz roth, theils fast ganz mit grauem Rost überzogen, theils im Schatten bleichgrün, mit rothen Flecken bedeckt. Das Fleisch ist hart und streng, auch noch wenn sie schon runzligt sind, aber zum Kochen vortreflich bis in Februar und März.

Rothenbirn, s. Kleine Pfalzgräfin.

Rude-Epée, s. Gute Graue.

Die Frührusselet, die Cyprische Birn. Rousselet hatif, Poire de Chypre, Perdreau. — (Quintinye. Du Hamel. Manger.) — Dieses ist die früheste unter den Russeletten, birnförmig, klein, 1¼ Zoll dick und 1½ Zoll hoch. Die Blume stehet in einer weiten flachen und sanften Vertiefung, und der Stiel ist etwas fleischig und ziemlich dick; die Schale fein, gelb, auf der Sonnenseite lebhaft roth und mit grauen Flecken besäet. Das Fleisch ist ein wenig gelblich, halb brüchig, um das Kernhaus etwas sandig oder steinig, hat einen zuckerhaften Saft und angenehmen sehr parfümirten Geschmack. Sie reift Mitte July.

Frühe Russelet, s. auch Birne ohne Haut.

Die große Russelet, die große Sommerrusselet. Gros Rousselet, Roi d'Eté. — (Du Hamel. Pom. Austr. St. Samson oder Schatzbirn. Miller. Handb. T. O. G.) — Eine ansehnliche, schöne und große Frucht, von 3¼ Zoll Länge und ihre Breite ist 2½ Zoll, rundperlenförmiger Gestalt. Sie hat ihre größte Breite in der obersten Hälfte gegen die Blume zu; wölbt

wölbt sich kurz und rund zu, und läßt nur oben eine kleine Fläche, auf der sich die Blume flach einsenkt, und diese ist groß, offen, geräumlich und tief. Der Stiel scheint wie hineingesteckt zu seyn, ist lang und holzig, und ziemlich krumm. Die Schale ist etwas stark, von Farbe grüngelb, und wenn sie recht reif worden ist, hellgelb, auf der Sonnenseite stark braunroth und mit vielen großen grauen Puncten bestreut. Bisweilen sind mehrere zusammen geflossen und machen größere und kleinere Flecken. Das Kernhaus ist mit einigen Steinchen besetzt. Das Fleisch ist weich und brüchig, hat ziemlichen Saft und einen angenehmen süßen Geschmack. Ihre Reife ist in September. — Der Baum ist tragbar und von mittlerer Stärke; die Hauptäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark und lang. Die Krone ist hoch pyramidenförmig. Das Blatt ist gelbgrün, glänzend, länglicht und schmal, und hat seine größte Breite in der Mitte; gegen den Stiel läuft es eben so spitzig zu, wie gegen den Ausgang, wo es sich in einer kleinen Spitze endiget. Die Zäckchen sind klein und stumpf.

Die kleine Russelet. Petit Rousselet, Rousselet musqué, Perdreau musqué. In der Wetterau heißt sie die Zimmetbirn, die Sommer-Zimmetbirne. — (Knoop. Miller. Mayer. Handb.) — Sie ist nicht groß, oben etwas dick, und gegen den nicht gar langen Stiel spitz zulaufend. Die Haut ist gelblich grün und auf der Sonnenseite bis an den Stiel hin sehr schön roth, mit gelben Puncten besäet. Das Fleisch ist sehr weiß, zart, und bald brüchig, zwar nicht überflüssig saftig, doch nicht trocken oder mehlig, hat aber einen starken muskatellerartigen Parfüm und vortreflichen Geschmack. Sie reift Ende Septembers und Anfang Octobers, und hält sich nicht lange. Sie schmeckt am delikatesten gelb am Baum.

Die Russelet von Rheims. Auch häufig Zuckerbirne genannt. Le Rousselet de Rheims — (Merlet. Quintinye. Du Hamel. Schabol. Zink. Miller. Pom. Austr. Pom. Franc. Handb. T. O. G. Diel.) — Dieses ist eine von den köstlichsten Sommer-Tafelfrüchten, etwas klein birnförmig, nach der Blume hin kurz abgerundet, so daß die obere Wölbung bis zur Mitte des Bauchs den dritten Theil der ganzen Fruchtlänge ausmacht. Von dem Bauch abwärts läuft sie ohne Einbiegung kegelförmig nach dem Stiel, und endigt sich bald mit einer abgestumpften, bald aber auch mit einer regelmäßigen, jedoch dicken Spitze. — Eine wohlgestalte Russelet ist 1¾ Zoll breit und 2¾ Zoll lang. Die Blume steht der Frucht ganz gleich und hat etwas Falten um sich. Der starke Stiel ist fast immer etwas eingebogen und bald ¾, bald 1¼ Zoll lang. Die Schale ist bey der Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite braunroth und verliert sich in hellroth. Die Schale ist über und über mit feinen grauen Puncten besetzt, und findet man keine Rostfiguren. Am deutlichsten und auffallendsten sind diese Puncte im Roth und auf der Schattenseite sind sie mit Grün vermischt. — Der Baum wächst stark, und erreicht eine ansehnliche Größe. Seine Krone ist etwas breit. Er trägt nicht sehr früh, da sich sein Fruchtholz etwas langsam entwickelt, nachher aber sehr reichlich. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe nach oben glänzend violet schwärzlich, nach unten erdfahl, oder mit einer Art Silberhäutchen überzogen, und mit vielen runden Puncten besetzt. Das Blatt liegt flach, ist eyförmig, mit einer kurzen Spitze, dunkelgrün glänzend, mit feinen Zähnchen besetzt. Die Augen sind sehr klein, platt, herzförmig, liegen an, und die Augenträger stehen in der Mitte stark vor. Die Frucht zeitigt in der Mitte Septembers, in heißen Jahren oft früher, hält sich kaum 14 Tage, und ist am besten, wenn sie eben anfängt gelblich zu werden. Sie wird schnell teig. Zur Wirthschaft ist sie so nützlich, als zum frischen Genuß vorzüglich. — Vom ersten Rang.

Gelbe Sommerrusselet. Le Rousselet musqué d'Eté. — (Diel.) — Eine kleine, sehr gute Sommerbirne, deren wahre Reifzeit genau muß beobachtet werden, da sie schnel dem Teigwerden unterworfen ist. Ihre Form ist bauchigt, und nach dem Stiel stumpf abgespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo sie sich nach der Blume hin sanft abrundet, nach dem Stiel hingegen endigt sich dieselbe in eine stumpfe Kegelspitze, 1¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Die Blume sitzt oben auf der stumpfen Spitze, in einer kaum merklichen Einsenkung, die aber mit vielen kleinen Fältchen besetzt ist. Die glatte Schale ist gelblich grün, mit der Zeitigung schön zitronengelb, die Sonnenseite bis zur Hälfte hellroth gestreift, dazwischen viele starke rothe Puncte sind, die im Gelben sehr fein und grün sind. Das Fleisch ist weiß, fein kornigt, markigt, schmelzend, saftvoll und von einem feinen, süßen Muskatellergeschmack. — Der Baum wächst stark und lebhaft auf Wildling; auf der Quitte sehr gemäßigt und ist ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, mit vieler Wolle bekleidet, braunroth glänzend auf der Sonnenseite, gegenüber etwas dunkelgrün, und mit ziemlich vielen sehr feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, meistens elliptisch oder spitzig eyförmig, sehr seicht, aber spitz gezahnt. Die Augen sind klein, hellbraun von Farbe, liegen fest an, und stehen auf kleinen flachen Augenträgern. — Die Frucht zeitigt in der Mitte, oft erst gegen Ende September, wird aber bald teig. — Vom zweyten Rang.

Die grüne Sommerrusselet. La Rousselet musqué hatif. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine etwas kleine, sehr bauchigte, köstliche Sommer-

merfrucht für die Tafel, von sehr schmelzendem Fleisch. Ihre Form hat ungemein viele Aehnlichkeit mit der Schmalzbirne von Brest. Der Bauch sitzt gerade in der Mitte und dieselbe nimmt stark und schnell nach der Blume und dem Stiel ab, nur viel stärker noch nach dem letzteren. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und auch eben so hoch. Die kleine, fest geschlossene Blume steht in einer kleinen Einsenkung, die mit feinen Falten und einigen ziemlich starken Rippen besetzt ist, welche letztern auch sehr sichtbar zu vier bis fünf Stück über die Frucht hinlaufen, und ihre Rundung öfters sehr uneben machen. Der starke Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang und steht auf der stumpfen Spitze der Frucht in einem Grübchen, das mit feinen Beulen umgeben ist, und wovon manchmal sich eine stark hervordrängt und an den Stiel anlegt. Die Schale ist bey der vollen Zeitigung etwas gelblich grün, wobey die Sonnenseite nur einen feinen Anflug von einer Röthe hat, aber die ganze Schale ist mit sehr vielen feinen grauen Puncten besetzt, und diese fließen oft in große Rostflecken zusammen. Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, sehr voll Saft, fein, steinigt und dieses häuft sich erst um das Kernhaus an, aber dennoch von einem sehr schmelzenden feinen muskatelleràhnlichen Geschmack, ohne merkbare Säure. — Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und schlank, olivengrün von Farbe und mit ziemlich vielen, braunen länglichen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, eyförmig, glänzend grün, und gar nicht gezahnt. Das Auge ist dick, conisch, steht ab, und sitzt auf einem breiten flachen Augenträger. Die Frucht zeitigt Ende August. — Vom ersten Rang.

Die langstieligte Sommerrusselet. Le Rousselet d'Eté à longue Queue. — (Diel. Handb. Beytr.) — Eine schöne, an Größe und Form der Russelet von Rheims sehr ähnliche vortrefliche Sommerbirne, sowohl für den frischen Genuß, als auch für die Oeconomie. Ihr Bauch ist etwas oberhalb der Mitte nach der Blume zu, nach welchem sie sich schön zurundet. Nach dem Stiel läuft sie etwas conisch, und endigt sich mit einer stumpfen Spitze, so, daß sie eine etwas längere Form bekömmt, als die Russelet von Rheims. Eine vollkommene Frucht ist $1\frac{3}{4}$ bis fast 2 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll lang. Die Blume sitzt in einer glatten, fast der Frucht gleich stehenden Einsenkung. Der Stiel ist hellbraun und sehr lang, $1\frac{1}{2}$ bis fast 2 Zoll, und sitzt in einem kleinen Grubchen auf der kleinen stumpfen Spitze. Die Schale ist bey der vollen Zeitigung hell zitronengelb, auf der Sonnenseite und noch weiter herum carmosinroth verwaschen, meist mit vielen feinen, grauen Puncten übersäet, und hat gewöhnlich noch feine bräunliche Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, körnigt, markigt, schmelzend, voll Saft, und von einem zuckersüßen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft und gesund, und wird ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, gegen die Sonnenseite hellröthlich braun, und mit vielen länglichen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist rund eyförmig, hellgrün, glänzend und nicht gezahnt. Das Auge ist lang, spitz kegelförmig, steht ab, und ist dunkelbraun von Farbe. Die Augenträger stehen gerade so weit vor, als die Dicke des Auges beträgt. Diese Frucht zeitigt Anfangs, oder höchstens im ersten Drittheil des Septembers, und hält sich 14 Tage gut. — Noch vom ersten Rang.

Die Winterrusselet. Rousselet d'hyver. — (Manger. Handb.) — Diese gleicht in der Gestalt und Farbe der Russelet von Rheims, nur daß diese Winterrusselet kleiner ist. Auf der Sonnenseite hat sie auch die nämliche Farbe, nur etwas dunkler, auf der andern ist die Schale grünlich, und wird endlich gelb. Ihr Fleisch ist halb brüchig, der Saft ziemlich häufig und fast meist grasartig, und nur an der Mauer wird sie besser von Geschmack. Sie reift im Februar und März.

Die große Winterrusselet. Le gros Rousselet d'hyver. — (Manger. Handb. Beytr. Diel.) — Eine jedoch nicht sonderlich große Birne, die für die Oeconomie einen ganz vorzüglichen Werth, und zum frischen Genuß einen recht angenehmen Geschmack hat. Ihre Form ist fast ganz wie die der Winterrusselet, nur weniger länglich, und um die Blume breiter. Ihr Ansehen ist kegelförmig, und der Bauch sitzt hoch oben nach der Blume, um die sich die Frucht ganz breit und flach abrundet. Nach dem Stiel hin endigt sie sich mit einer kaum merklichen Einbiegung in eine stumpfe Kegelspitze. Eine schöne Frucht ist $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die kleine Blume steht in einer schönen, runden, tiefen Einsenkung, in der man manchmal einige Falten bemerkt, aber die Frucht ist in ihrem Bau ziemlich eben und regelmäßig. Der Stiel ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, steht auf der stumpfen Spitze manchmal etwas eingesenkt und ist mit kleinen Fleischbeulen umgeben, wovon sich häufig einer oft stark und spitzig erhebt, und den Stiel auf die Seite drückt. Die Schale ist anfänglich hellgrün und wird mit der Zeitigung schön zitronengelb, wobey die ganze Sonnenseite von der Blume bis zum Stiel mit einem schönen dunklen Roth rein verwaschen ist. Die Puncte sind dabey sehr häufig und bräunlich, so wie man auch einen bräunlich rothen Rostanflug um die ganze Blume fast bey jeder Frucht antrift. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, abknackend, löst sich im Kauen nicht auf, und hat einen angenehmen zuckerartigen Geschmack. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und wird sehr groß. Er treibt seine Aeste ungemein schön

in die Luft und ist ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, braunroth von Farbe und mit vielen feinen, meistens etwas länglichten Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, lang eyförmig, mit einer schönen langen Spitze, glänzend, lebhaft grün von Farbe und am Rande mit seichten bogenförmigen Zähnen besetzt. Die Augen sind schön, spitz, conisch, stehen ab, und sitzen auf kleinen, aber stark vorstehenden Augenträgern. — Die Frucht zeitigt im Februar und März, öfters im April, und hält sich bis in den Sommer. — Vom zweyten Rang.

Die Russeline, die Muskatellerbirne mit langem Stiel. La Rousseline, Muscat à la grande queuë. — (Merlet. Quintinye. Du Hamel. Miller. Abercrombie. Knoop. Zink. T. O. G. Diel. Handb. Beytr.) — Eine schöne, etwas kleine, vortrefliche Herbstbirne für die Tafel. Sie kommt der Gestalt nach einer Russelet nahe, kann aber auch mit einer Martinsec verglichen werden. Sie ist zuerst unter dem Namen Muscat à longue queue de la fin d'Automne bekannt worden. Ihre Form ist sehr bauchigt und kreiselförmig. Der Bauch ist in der Mitte am höchsten, läuft nach der Blume hin stumpfspitz abgerundet, und endigt sich nach dem Stiel, nach einer oft starken Einbiegung, in eine schnell abnehmende etwas stumpfe Spitze. Sie ist 2 Zoll breit und eben so hoch. Die kleine meistens zugeschnürte Blume steht in einer geringen, oder engen, selten etwas geräumigen Einsenkung, die mit vielen feinen Rippen, wovon sich manchmal eine, oder, die andere beulenartig erhebt, besetzt ist, und die auch sichtbar über den Bauch rippenartig hinlaufen, und an demselben sich endigen. Der ziemlich starke Stiel ist bis 2 Zoll lang, sitzt an der Frucht mit feinen Falten umgeben, und ist fast immer auf die Seite getrieben. Die Schale ist anfänglich hellgrün, im Liegen zitronengelb. Die Sonnenseite ist mit einem glänzenden Roth verwaschen. Im Roth stehen graue Puncte, in der gelben Farbe grüne. Das Fleisch ist gelblich weiß, sehr voll Saft, um das Kernhaus etwas steinigt, fast schmelzend, nur etwas rauschend, doch löset es sich im Munde ganz in Saft auf, und ist von einem zuckersüßen, sehr angenehmen Muskatengeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, seine Aeste hängen gerne. Die Sommertriebe sind lang und geschmeidig, braunroth auf der Sonnenseite, olivengrün auf der Gegenseite, mit Wolle bekleidet, und mit ziemlich häufigen, aber sehr feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist elliptisch nach vornen und nach dem Stiel gleich spitz auslaufend. Die Augen sind braun, nicht groß, herzförmig, liegen fest an, und stehen auf schönen, in der Mitte vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt Anfangs November, oft schon in guten Jahren im halben October, und hält sich drey bis vier Wochen, wo sie teig wird. — Vom ersten Rang.

Russeline, s. auch Bernsteinbirne.

Russett. Roussette de Bretagne. — (Du Hamel. Manger.) — Dieses ist eine Abart von der Beli de Cailloy, etwas größer, als dieselbe und 2 Zoll im Durchschnitt, von platter Form, kann aber nur als eine wirthschaftliche Birne gelten. Ihre Blume stehet in einer ganz kleinen Aushöhlung, der kurze Stiel aber in einer tiefen Höhle, die mit Falten und kleinen Höckern umgeben ist. Die Schale ist eben, rothbräunlich, der Messire Jean d'oré ähnlich, bisweilen auch ein wenig grau, wie die Messire Jean gris. Das Fleisch ist sehr weiß, ein wenig brüchig, aber bey völliger Reife zart, um das Kernhaus etwas sandig. Der Saft ist häufig süß und zuckerhaft, und der Geschmack ähnlichet dem von der Messire Jean. Ihre Reife fällt in October und November. Sie dauert aber auch noch im December.

Roussette d'Anjou, s. Wildling von Caissoy und Winterwunder.

Saftbirne, s. Hölpener.

Die Salviate. Salviati, Salveati, Epine rose grise, Forniquet. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Manger. Handb.) — Eine frühe Herbst- oder Sommerbirne, von Bergamottengestalt, und meist rund, oben eingedruckt, doch am Stiel spitz zulaufend; das Auge in einer seichten Aushöhlung; der Stiel eingesenkt, gerade, kurz; die Schale wachsgelb, und auf der Sonnenseite zinnoberroth, bisweilen mit großen röthlichen Flecken besetzt und alsdann rau; das Fleisch vortreflich, zart, mit zuckerhaften parfümirten Saft; reif im September. — Der Baum macht einen lebhaften Wuchs auf Wildling; hat dünne, gebogene, unmerklich punctirte Sommertriebe, die hellbraunröthlich auf der Sonnenseite sind; dicke, zugespitzte, wenig abstehende Augen, mit großen Trägern; hellgrüne, rinnenförmige und unter sich gebogene, am Stiel abgerundete Blätter, die irreguläre und ziemlich tief gezahnt sind. Die kleinen Blätter sind sehr lang und schmal, und die Zahnung noch kaum sichtbar.

St. Samson, s. Große Sommerrusselet und Sparbirne.

Sapin, s. Tannenbirne.

Sarasin. Sarasin. — (Catal. des Chartreux. Du Hamel. Handb. T. O. G.) — Diese edle Birne, die auch schon wegen ihrer über ein Jahr langen Haltbarkeit sehr vorzüglich ist, hat eine mittelmäßige Größe, und mißt in der Höhe 3 Zoll und 2 Zoll 8 Linien in ihrer Breite. Ihre größte Breite hat sie gegen die Mitte der obern Hälfte ihrer Breite nach der Blume zu, wo sie sich etwas platt zurundet. Die etwas starke Blume sitzt in einer mäßigen Vertiefung und ist meist eingeschnürt. Von ihrer größten Dicke an nimmt sie stark ab und endiget sich in einer stumpfen

pfen Spitze, in welcher der Stiel scheint eingedrehet zu seyn. Dieser ist etwas stark, mittelmäßig lang, von 1 Zoll. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum grün, mit vielen zarten braunen Puncten besäet. Die Sonnenseite bekommt einen Anflug von verwaschener schmutziger Röthe, die sich gegen den Anfang der Lagerreife um Johannis des darauf folgenden Sommers etwas erhöhet, und denn auch die grüne Schale gelb wird, und die Puncte auf der Sonnenseite röthlich. Ihr Fleisch ist weiß und wird immer mehr butterhaft gegen den Nachsommer, von zuckerhaftem, etwas parfümirten Geschmack. Das Kernhaus ist regelmäßig und hat vollkommene schwarzbraune Kerne. Ihre Lagerreife fängt, wie gemeldet, nach Johannis an, und dauert bis in den November und December, das von einer zumal butterhaften Birne äußerst selten ist, sich über Jahr und Tag zu halten. Zum Kochen rc. dienet sie das ganze Jahr hindurch sehr treflich, und besser, ehe sie mild ist, da sie alsdann zum frischen Genuß mit der besten Sommerbirne wetteifert. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, ist gesund und macht ziemlich gerade stehende Aeste, mit langem Tragholz, das unordentlich wechselt und meist weit auseinander stehet. Die Sommerschosse sind grün, mit weißen Puncten, und auf der Sonnenseite etwas braunröthlich. Die Krone breitet sich schön, und die Fruchtbarkeit des Baums ist fast alljährlich. Er treibt im Frühjahr spät aus. Das steife Blatt hat ein schönes lebhaftes glänzendes Grün, ist länglich, gewöhnlich 2 Zoll 7 Linien lang und in der Mitte 1 Zoll 7 Linien breit, es legt sich aber in der Mitte nach der Länge stark zusammen und gegen die Spitze kräuselt es sich und krümmt sich schon von der Mitte an unterwärts. Der Rand ist bey einigen stark gezahnt, bey andern aber siehet man keine Zahnung, sondern sie sind nur etwas gebogt, die jüngern Blätter aber fast gleich. Der Blattstiel mißt gewöhnlich 1 Zoll. Das Auge ist kurz und spitz, und die Augenträger stark.

Die Sarasin des Du Hamel, — welche er in seiner Pomologie (Tom. 3. S. 95.) beschreibt, ist eine etwas verschiedene Birn nach Gestalt und Baum, als jene Sarasin aus der ehemaligen Chartause zu Paris. Ihre Gestalt ist länglich und an der Blume gewölbt, eyrund, daß sie nicht darauf kann gestellet werden. Am Stiel hat sie eine zugestumpfte Spitze. Die Schale ist grün, mit grauen Puncten und auf der Sonnenseite etwas braunroth angelaufen, bey der Zeitigung aber wird sie blaßgelb. Das Fleisch ist weiß und fast schmelzend; der Saft gezuckert, erhaben und etwas parfümirt. Sie hält sich auch über Jahr und Tag, jedoch die Saralin des Chartreux noch länger. — Der Baum macht einen stärkern Wuchs, als jener erstern; das Holz ist röther, und sonderheitlich ist das junge Holz wollig und hat häufigere weiße Puncte; die Blätter sind länger, größer und gelblicher, als jene.

P. de Sarteau, s. Glockenbirne.

Satin, s. Dauphine.

Savoureuse, s. Schmackhafte.

Die Schafbirne. — (Manger.) — Eine teutsche Frucht und sehr angenehme Sommer- und Herbstbirne, die kreiselförmig und an der Blume platt ist, 1½ Zoll dick und 1½ Zoll lang; von nicht ganz glatter, gelber Schale, mit Rostflecken; zartem, schmelzendem Fleisch, von sehr angenehmen Geschmack und vielem lieblichen Saft. Sie reift im September.

Schäferbirne, Pastorale, s. Hirtenbirne.

Die Schafsnase, Hasenkopf. — (Zink. Manger.) — Eine mittelmäßig große birnförmige Kochbirne, für den Herbst, 1¾ Zoll dick und 2¾ Zoll lang, mit einer kleinen und platt auf der Frucht stehenden Blume, und einem Zoll langen, starken Stiel. Die Schale ist dunkelgelblich, auf der Sonnenseite mit einem rothen Streifen; das Fleisch brüchig, mild, ohne Steine. Der Saft ist mäßig, doch gut, so wie auch der Geschmack nicht zu verwerfen ist. Sie reift im October und November, und kann nicht nur frisch genossen werden, sondern ist auch zum Trocknen sehr vorzüglich.

Die Schasminbirne. Poire de Jasmin. — (Quintinye. Manger.) — Eine gute wirthschaftliche Sommerbirne, von mittelmäßiger Größe und angenehmer Form. Ihre Schale ist hellgelb und ein wenig röthlich auf der Sonnenseite. Ihr Stiel ist stark ins Fleisch gewachsen. Das Fleisch ist brüchig und hat einen süßlichen Saft. Ihre Reifzeit ist im August.

Die Schatzbirne. Tresor, Amour, Amour d'hyver. — (Du Hamel. Manger.) — Diese sehr große Winter-Tafelbirne ist sowohl frisch zum Essen gut, als auch zum Kochen sehr vortreflich. Sie wird 4 Zoll dick und 5 Zoll lang, und öfters noch größer. Die Blume ist klein und steht in einer geringen Vertiefung. Der Stiel ist 1 Zoll lang, sehr dick und steht in einer sehr engen und tiefen Höhle. Die Schale ist etwas rau anzufühlen; sie ist zitronengelb, aber mit gelbbraunen Flecken bedeckt. Das Fleisch ist weiß, zart, und fast schmelzend, ohne Steine. Der Saft ist überflüssig, süß und zum frischen Genuß sehr angenehm. Sie reift im December und dauert bis März. — Der Baum wächst lebhaft auf Quitten und auf Wildling.

Schatzbirne, St. Samson, s. auch Große Russelet.

Scheibenbirne, s. Dickstiel.

Die Schelmbirne. Pendar. — (Quintinye. Miller. Manger. Handb.) — Eine berühmte, große, meist schief gewachsene Herbstbirne, die oben rund ist, gegen den Stiel etwas abnimmt,

nimmt, aber in der Mitte einen Absatz macht und dann eine abgestumpfte Spitze bildet, an welcher der kurze dicke Stiel stehet; überhaupt gleicht sie vollkommen der Colsolette, nur daß sie größer und dicker ist. Das Auge ist fast gar nicht eingesenkt; die Schale auf der Sonnenseite schön dunkelroth, auf der andern grün, mit Rost, so auf dem Lager gelb wird. Das Fleisch ist zart, und hat einen recht guten, zuckersüßen Saft, der in guten Jahren etwas muskirt ist; reift im September. — Der Baum hat das breiteste und größte Blatt unter allen Birnen.

Die Schmackhafte. La Savoureuse. — (Handb. Diel, die Markbirne.) — Eine schöne, ziemlich große köstliche Winterfrucht für die Tafel, von dem feinsten Bergamottgeschmack. Die Form ist etwas kegelförmig. Der Bauch sitzt stets etwas stark über der Mitte, und wölbt sich etwas hoch zugerundet nach der Blume hin. Nach dem Stiel endiget sie sich ohne Einbiegung bald mit einer etwas kurzen, bald etwas langen, stumpfen Spitze. Sie ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Blume ist klein und sitzt in einer kleinen engen Einsenkung, welche eben ist. Der ansehnlich starke Stiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, bräunlich gelb, mit der vollen Zeitigung völlig schwarz und steht, ohne Einsenkung, auf der stumpfen Spitze gerade auf, ist aber mit feinen Falten umgeben. Die Schale ist etwas blaßgrün oder gelblich grün. Die Puncte sind häfig; grüngrau und etwas Rost findet man fast immer um die Blume. Das Fleisch riecht sehr angenehm bergamottartig, ist etwas gelblich weiß von Farbe, und ziemlich grob kornigt um das Kernhaus, saftvoll, butterhaft schmelzend, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der mit der Herbstbergamotte, oder der Bezi de la Motte viel Aehnliches hat. — Der Baum wächst in der Jugend sehr stark. Er geht mit seinen Aesten ungemein schön in die Luft, und hat eine pyramidenförmige Gestalt. Die Sommertriebe sind lang und schlank, von Farbe dunkelolivengrün, mit ziemlich vielen, feinen, weißgrauen Puncten besetzt, und ohne Wolle. Das Blatt ist klein, etwas länglicht rund, nach dem Stiel meistens spitzer auslaufend, als nach vornen und hat eine kurze kleine Spitze, glänzend dunkelgrün, nicht tief und bogenförmig gezahnt. Die Augen sind lang, spitz kegelförmig, stehen etwas ab, und die Augenträger stehen ziemlich vor. — Die Frucht zeitigt im December und ist im Jenner am besten. — Vom ersten Rang.

Die Schmalzbirne. — (T. O. G.) — Dieser Name wird gar vielen Birnen im gemeinen Leben beygelegt, welche butterhaft sind. In dieser Rücksicht aber paßt der Name hier nicht, und der erste Erzieher, da sie ohne Zweifel eine teutsche Nationalfrucht und eine hauptsächlich nur wirthschaftliche frühe Herbstbirne ist, muß sie aus einem andern unbekannten Grund also benennet haben. — Sie ist ansehnlich groß, von $3\frac{1}{2}$ Zoll Länge und 3 Zoll Dicke. Ihre Gestalt ist eyförmig. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von da sie etwas abnimmt und sich hoch zurundet, wodurch sie etwas bauchigt wird. Die Blume sitzt auf einer kleinen kaum bemerklichen Fläche, und hat einen großen sich ausbreitenden Stern, dessen Oefnung sehr geräumlich, aber flach ist. Nach dem Stiele zu nimmt sie stark, aber geradeaus ab, hört plötzlich auf und macht eine stumpfe Spitze, in welcher derselbe hineingesteckt zu seyn scheint, und ist einen Zoll lang. Die Schale ist grüngelb, nur auf der Sonnenseite etwas heller, und ist überall mit kleinen grauen Puncten bestreuet. Das Kernhaus ist sehr groß, oben und unten spitzig und mit vielen Steinen besetzt. Das Fleisch ist brüchig; die Schale dünne; der Saft süßsäuerlich, und in ziemlicher Menge vorhanden. Zum frischen Genuß muß sie sehr zeitig seyn, sonst würgt sie; aber zum wirthschaftlichen Gebrauch taugt sie vorzüglich. Sie wird in der Hälfte Septembers reif und dauert drey Wochen. — Der Baum wird sehr fruchtbar und stark. Die Hauptäste gehen in schiefer Richtung in die Höhe, senken sich aber durch ihre Höhe, und zumal wenn sie mit Früchten behangen sind. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark. Die Krone ist abgerundet, stark belaubt und ganz dichte. Das dunkelgrüne Blatt ist ganz rund und hat nur am Ausgang eine scharfe Spitze und ist scharf gezahnt.

Die Schmalzbirne, Speckbirne, Altweiberbirne. — (Henne.) — Eine zwar sehr butterhafte, doch nur meist wirthschaftliche Sommerbirne, die der Beurré gris an Farbe und Zartheit ähnlich ist. Ihre Größe aber ist mittelmäßig und 3 Zoll lang, 2 Zoll breit. Die Blume sitzt oben ganz flach auf, wie auch der Stiel in keiner Einsenkung ist, und $2\frac{1}{2}$ Zoll lang. Gegen die Blume ist sie dick und in der Mitte bauchig, gegen den Stiel bleibt sie stumpf. Die Schale ist grau, mit Olivengrün vermischt, wird aber in der Reife gelbgrün, und durchgehends grau marmorirt. Das Fleisch ist weißgelb, milde, weich und schmelzend, daß sie deswegen den Namen hat. Der Saft, der in Menge vorhanden, ist von Geschmack zwar sehr süß, aber ohne Reiz und Parfum. — Der Baum wird nicht sehr hoch, und breitet sich in die Fläche aus; ist aber ein Jahr ums andere sehr fruchtbar. Seine Sommertriebe sind lang, dicke, gerade, an der Sonnenseite röthlich gefärbt, an der Schattenseite graugrün, an der Spitze rothbraun getüpfelt. Das Blatt ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll breit, auf dem Rande ist es sehr fein gezahnt. Reift in der letzten Hälfte des Septembers, da sie vom Baum genommen werden muß. Sie hält sich aber nur acht Tage und wird denn morsch. Zu Syrup, Birn- und Zwetschenmus ist sie vortreflich.

Schmalzbirne, s. auch Herbst-Mouille-bouche.

Die Schmeerbirne. Smeer-Peer. — (Knoop.) — Eine sehr gemeine geringe Herbstbirne, birnförmig, 1½ Zoll dick und 2¼ Zoll hoch. Die Blume ist klein und stehet etwas vertieft, der Stiel ist 1 Zoll lang und dünne. Die Schale ist grünlich, meist etwas schwarzbraun gefleckt. Das Fleisch ist körnigt, ziemlich saftig und etwas müslirt, jedoch nicht hochfein. Sie reift im October und November. — Der Baum wächst stark und ist sehr tragbar.

Die kleine Schmeerbirne, Petit Oin, s. Winterwunder.

Die Schmutzige. Vilaine, Vilaine d'Anjou. — (Quintinye. Manger. Handb.) — Dieses ist eine vorzügliche Kochbirne und wegen ihrer jährlichen sehr starken Fruchtbarkeit und derbem zu allen ökonomischen Gebrauch dienlichen Fleisch zu empfehlen. Sie ist länglich, von bräunlicher Farbe, und an der Sonnenseite etwas roth. Sie läßt sich auch zur Noth essen, vom September bis November. — Vilaine d'Anjou wird auch die Thalbirne, Vallée genennt.

Die Schnabelbirne. Bequesne, Bequesne d'Anjou. Bequinas. — (Quintinye. Du Hamel. Manger.) — Dieses ist eine nutzbare, sehr dauerhafte wirthschaftliche Winterfrucht, und vortrefliche Kochbirne. Ihre Gestalt ist birnförmig, oben stumpfspitzig, gegen den Stiel nach einiger Einbiegung scharf zugespitzt. Sie ist 2¼ Zoll dick, und 2½ Zoll lang. Die Blume ist klein und stehet in einer ziemlich breiten Aushölung. Der Stiel ist fast 1 Zoll lang, gerade, und stehet auf der Frucht eben auf. Die Schale ist zitronengelb und bekommt auf der Sonnenseite einen Anflug von Roth, und von grauen Puncten und Flecken ist sie über und über bedeckt. Ihr Fleisch ist sehr markig, hat reichlichen Saft und einen nicht unangenehmen Geschmack. Sie ist vom October bis zum Februar zu benutzen.

Die Schöne und Gute. La Belle et Bonne. — (Quintinye. Manger. Handb. Beytr.) — Eine große dicke schöne Sommerbirne, fast bergamottförmig, gegen die untere Hälfte etwas weniger dick zulaufend, 2½ Zoll dick und gegen 3 Zoll lang. Die Blume ist klein und stehet sehr vertieft, bisweilen zwischen großen Beulen eingezwängt, öfters auch ganz frey. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, sehr dick und stark und stehet in einer kleinen Vertiefung. Die Schale wird bey der Reife gelb und ist auf der Sonnenseite schön roth marmorirt und mit großen rothen Puncten gestreift. — Der Baum treibt stark und macht einen schönen Wuchs. Die Sommertriebe sind stark, gerade, an jedem Auge nur wenig gebogen, durchaus braun; fein wollig, mit röthlichen länglichen Puncten bestreuet. Die Augen sind groß, breit, kurz und spitz, braun und liegen an, die Blätter lang, schmal, dick und steif, haben eine sehr lange Spitze und gehen auch am Stiel spitzig zu. Ihre Farbe ist ganz dunkelgrün und haben einen sehr langen starken Blattstiel. Die jungen Blätter sind oben wollig, und sämmtliche ganz ungezahnt.

Die Schwanenepbirne. Swan's Egg Pear. — (Abercrombie. Mayer. Pom. Austr.) — Diese engländische apfelförmige überaus gute Winterfrucht ist mittelmäßig groß, sehr dunkelgrün, und an der Sonnenseite bräunlich roth, hat überaus vielen angenehmen Saft und bleibt fast bis Ende December gut.

Schwanenepbirne, s. auch Katzenkopf.

Schwanenhals, s. Jargonell.

Die Schweitzerhose, Schweitzerbirn, gestreifte lange grüne Herbstbirne, lange grüne bandstreifigte Birn, lange Schweitzerbergamott, (wird aber unrecht also genennt, und hat nichts Bergamottartiges.) Verte longue Suiſſe, Verte longue panachée, Poire brodée. — (Du Hamel. Knoop. Zink. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Austr. Handb. T. O. G. Diel.) — Eine allgemein bekannte und durch ihre Güte und Schönheit beliebte Birne, 3 Zoll lang und 2 Zoll dick. Die Blume liegt auf der Frucht auf, der Stiel ist 1½ Zoll lang und steht auf der stumpfen Spitze. Die Schale ist anfänglich hellgrün, mit der Zeitigung blaßgelb, aber die Sonnenseite mit breiten Bandstreifen rosenröthlich, etwas dunkler roth, gelb und grün, beschattete Früchte aber wechseln nur hellgelbe und grüne Streifen, und an manchen unter den Blättern verborgenen Früchten sieht man von diesen Streifen gar nichts. Außerdem ist die Schale noch mit vielen feinen Puncten besetzt, die im Roth hellgrau, im Gelben aber grünlich sind. Die Frucht riecht sehr angenehm, fein müslirt. Das Fleisch ist weiß, fein körnigt, voll Saft, butterhaft schmelzend, und von einem sehr angenehmen zuckerartigen Geschmack; aber fade, wenn der Baum auf feuchtem Boden stehet. — Der Baum wächst lebhaft, und macht ein schönes gerade in die Luft steigendes Gewächs, und bauet sich also pyramidenförmig, taugt aber nicht auf Quitten, und ist auch auf Wildling veredelt bald und überaus fruchtbar. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, gelblich, mit rothen und olivengrünen Streifen und mit nicht häufigen, länglichen, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, eyförmig, oft auch etwas stumpfspitz am Stiel, mit einer sehr kurzen scharfen Spitze nach vornen, glänzend grün, fein und scharf gezahnt. Die Augen sind klein, stehen ab, und die Augenträger sind platt. Die Frucht zeitigt gewöhnlich im halben October und hält sich vier bis sechs Wochen längstens gut. Vom ersten Rang.

Die große Septemberbirne. — (Handb.) — Sie ist sehr groß, und hat die Gestalt der Bon Chrétien, ist gelb, und voll grauer feiner

Puncte und hat auf der Sonnenseite braune Flecken. Der Stiel ist lang und stark. Sie reift im September, wird vierzehn Tage darauf eßbar, und dauert höchstens sechs Wochen. — Der **Baum** ist sehr fruchtbar.

**Sept-en-Gueule**, s. **Kleine Muskateller.**

**Solitaire**, s. **Mansuetto.**

**Parfümirte Sommerbirne.** Parfum. Parfum d'été, Parfum d'Aout, P. de Berny. — (Du Hamel. Miller. Knoop.) — Dieses ist eine apfelförmige, an der Blume und Stiel plattgedruckte mittelmäßig große **Sommerbirne**, um **Munster** bekannt. Sie ist 2 Zoll dick und nur 1½ Zoll hoch. Die Blume stehet sehr wenig vertieft, oft ganz platt, der Stiel ist etwas lang, am Anfang fleischig und hellgelb. Die Schale ist etwas dick und rau, zitronengelb und auf der Sonnenseite hochroth und gelb punctirt. Das Fleisch ist sehr zart, bisamhaft, und hat reichlichen angenehmen Saft. Sie zeitigt im Anfang August, und hält sich höchstens vierzehn Tage.

**Die schönste Sommerbirn.** Bellissime d'été oder supreme. — (Quintinye, Du Hamel. Knoop. Zink. Hirschfeld. Lüder, welcher sagt, daß man sie in England Red Muscatelle Pear, die **rothe Muskatellerbirn** nenne. T. O. G. Handb.) — Diese Birn wird von einigen sehr geschätzt, gehört aber in der That nur zu den sehr mittelmäßigen, und in **zweyten** Rang der Sommerbirnen. Sie mißt 2½ Zoll in der Hohe, und fast 2 Zoll in der Breite. Ihre größte Breite hat sie gegen die Mitte der obern Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, wo sie sich gemachsam zurundet, aber um sie her ganz platt wird. Die Blume sitzt in einer geringen Vertiefung, und ist mehrentheils wie eingeschnürt, doch ist sie inwendig geräumlich und hat eine Rohre, die gerade nach dem Stiel zu durch das Kernhaus durchgeht. Von jener größten Breite nimmt sie Anfangs etwas stark, hernach gemachsam ab, und endiget sich ganz stumpf am Stiel. Dieser scheint hier eingedreht zu seyn, und steht mehrentheils auf einer Seite, ist stark, fleischig und grün, und hat mehrentheils die halbe Länge der Birn. Die Grundfarbe der Haut ist weißgelb, auf der Sonnenseite aber ist sie geröthet; hängt sie aber lange, so wird sie größtentheils hellroth, und oft spielet es ins Violette. Das Rothe zieht sich mehrentheils in zarten Streifen vom Stiel nach der Blume zu, und wo es braunroth bleibt, so sehen bisweilen sehr kleine braune Pünctchen durch dasselbe hindurch. Die Schale ist nicht stark. Das Kernhaus ist länglich, und scheint mit einigen Steinchen besetzt zu seyn, die aber keine Härte haben. Das Fleisch ist zart und schmeerig, und an Farbe weiß. Der Saft ist nicht im Ueberfluß vorhanden, und von einem zuckerhaften Geschmack. Sie wird in der Hälfte Augusts reif, und dauert wenige Tage, da sie bald teig wird. — Der **Baum** wird ziemlich stark, und trägt ein Jahr ums andere. Seine Aeste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und die Zweige setzen sich gern in Gabeln an. Die Sommertriebe sind lang und stark. Die Krone bildet gerne eine Halbkugel und ist stark belaubt. Das Blatt ist länglich, hat seine größte Breite in der Mitte, und ist stumpf gezahnt, ziemlich dick, dunkelgrün und etwas lackiret.

**Die schönste Sommerbirne des Merlet.** — (Quintinye, Du Hamel.) — ist etwas größer und hat eine etwas stumpfere Spitze; ihr Fleisch ist etwas muskirt, und sie reift zu gleicher Zeit mit der vorigen, ist aber eben so mittelmäßig; **Quintinye** rechnet beyde zu den schlechten Birnen, — und er hat Recht.

**Der Sommerdorn.** Epine d'été, Fondante musquée, La bonne Poire. In **Italien** Bugiarda. — (Du Hamel Miller Mayer. Handb.) — Eine mittelmäßig starke birnförmige vortrefliche **Sommer-Tafelbirne**, und Muskatellerbirne vom **allerersten** Rang; an der uneingesenkt stehenden Blume rundet sich die Frucht gewölbt zu, und gehet allmählich abnehmend gegen den Zoll langen Stiel, der die Verlängerung der Frucht macht, spitzig zu. Die Schale ist zart, glatt, grüngelblich, fettig, voll weißlichter Puncte, ohne alle Röthe, hat ein schmelzendes Fleisch, von erhabenem sehr gewürzhaftem Saft und vortreflichem höchst starken Muskatellergeschmack und Geruch, welcher dem von der Petit Muscat ganz ähnlich ist; reif Anfang Septembers. Die Früchte hangen sich büschelweise, fünf, acht, zehn bey einander, und halten sich bey drey Wochen lang auf dem Lager. — Der **Baum** wird wegen seiner Fruchtbarkeit nicht groß, macht lange, mittelmäßig dicke Triebe, die wenig an den Augen eingebogen, gelbröthlich und auf der Schattenseite hellgrün und mit weißlichen Puncten besetzt sind. Die Augen sind lang, spitzig, weißschuppig, etwas weniges abstehend, und haben kleine Augenträger. Das Blatt ist schön, länglich, schmal, spitz gegen die zwey Enden zulaufend, gebogt gezahnt und der Blattstiel sehr lang.

**Die Sparbirne.** Epargne, heißt auch Beau present, Saint Samson, Poire Madame und in Holland: die **Brüßler Birn.** — (Quintinye. Du Hamel. Chart. Zink. Hirschfeld. Handbuch. T. O. G.) — Kaum giebt es eine Birne, über deren Gestalt und innern Werth die Urtheile mehr verschieden wären, als diese. **Quintinye** sagt von ihr, sie sey eine große, sehr lange, in ihrer Gestalt gewölbte, auf der einen Seite mit schönem Roth marmorirte Birn, darinnen gelbe Fleckchen, von zartem Fleisch und säuerlichem Geschmack, die gegen Ende Julius und Anfangs August reif wird, und setzt hinzu, man könne, ohne ihr zu viel zu thun, ihr mehr Schönheit, als Güte nachjagen, und daß sie auf der Obstschale mehr triumphire, als im Munde. Auch die **Karthäuser** stimmen bey. Sie

mag

mag also in Frankreich nicht so gut gedeihen, wie bey uns in einem lockern, warmen und nicht zu feuchtem Boden. Denn man findet sie ein Jahr, wie das andere, von so unvergleichlichem schönen angenehmen gewürzhaften, süß säuerlichen Geschmack und ganz schmelzenden Fleisch, daß man sie eine vollkommene gute Frucht, ohne allen Tadel nennen müßte, wenn sie nur sich länger halten wollte. Aber so kann man nicht genug mit derem Genuß eilen und ihr Teigwerden nimmt außerordentlich geschwind überhand. Indessen ist der Baum auf Grund und Boden sehr empfindlich. Früchte aus manchen Gegenden und aus schwerem Boden prahlen in ihrer äußern Gestalt noch mehr, als aus gutem Boden; sind aber hart und ohne Saft, ja fast ganz ungenießbar befunden worden. Ferner ist von dieser Birn zu merken, daß sie auf einem jungen Baum und in den ersten Jahren seiner Tragbarkeit eine ganz andere Frucht in Ansehung der Gestalt und der Farbe zu seyn scheint, als in der Folge. Denn hier wird die Frucht noch einmal so groß, ist um die Blume viel mehr gewölbt und bleibt von Farbe durchaus grün und hat nichts weder von Gelb, noch von Roth. Je älter aber der Baum wird, je mehr findet sich bey der Frucht eine grüngelbe Farbe, und viel Röthe an der Sonnenseite. Im Rothen sind die Puncte gelb, und im Gelben sind sie roth. Was ihre bleibende Gestalt betrift, so ist sie eine schöne lange Frucht, gewöhnlich von 3½ Zoll Länge und 2 Zoll Breite. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte nach der Blume, bey welcher sie sich allmählich zuwölbt. Gegen den langen Stiel läuft sie spitzig zu. Das Fleisch wird in der rechten Reifezeit sehr butterhaft und hat einen anziehenden süß säuerlichen Geschmack. Sie reift Mitte August. — Der Baum treibt gut, wird aber dennoch bald tragbar. Seine Sommertriebe sind groß und gerade, sonderlich auf Quitten, und von braunrother Farbe; das Blatt ist rund und groß, aber noch ansehnlicher die Blüthe, die das schönste Bouquet macht, und die keine andere an Größe und Pracht erreichet. Die Augen an den Sommerschossen sind klein, unten breit und wenig vorstehend, die Blüthknospen aber stark und oben abgerundet, doch nicht zu groß, denen von der St. Germain sehr ähnlich.

Speckbirn, s. Schmalzbirn.

Die graue Speckbirne, alte Weiberbirne, wilder Herrnbirne. — (Dict. Handb. Beytr.) — Eine schöne, große, lange, vortrefliche Sommerbirne für die Tafel und die Küche. Ihre Form ist lang und dick, kegelförmig, oft fast walzenförmig; da der Bauch ganz oben sitzt, und die Wölbung um die Blume sehr kurz ist, so läuft die Frucht nachher völlig conisch, oder etwas walzenförmig nach dem Stiel, und endigt sich mit einer meistens stark abgestumpften Spitze. Ihre Länge ist 3¼ Zoll und die Breite 2¾ Zoll. Die Blume steht in einer flachen Einsenkung, die bald ziemlich eben, bald auch wieder mit einigen, oft vier bis fünf feinen, und nicht sehr ins Auge fallenden Erhöhungen besetzt ist. Der fleischige starke Stiel ist in seiner Länge sehr wandelbar und bald ¾, bald 1¼ Zoll lang und sitzt auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, wo sich um ihn auch öfters einige feine, wie eingeschrumpft aussehende Falten gesellen. Die dicke und feine, etwas rau anzufühlende Schale ist ein mattes Hellgelb, wobey man auf der Sonnenseite nur selten einen kleinen Anflug von einer leichten Röthe bemerkt. Characteristisch ist aber bey dieser Frucht, daß die ganze Schale mit sehr vielen, grauen großen Puncten, oder eigentlich kleinen Flecken besetzt ist, die sich häufig zusammenrotten und seine Rostanflüge bilden, ja nicht selten überzieht die ganze Blume ein feiner Rost. Das Fleisch ist weiß, körnigt, etwas schmierig schmelzend, ziemlich saftreich, und von einem zuckerartigen, gewürzhaften feinen Alantgeschmack. — Der Baum ist in seiner Jugend durch seine kurzen, dicken Sommertriebe sehr kenntlich. Er belaubt sich nicht sehr stark, und die starken Aeste stehen sehr ab, und bilden keinen schönen Baum. Die Sommertriebe sind in der Jugend kurz, sehr dick an der Spitze wie unten. Sie sind trüb erdröthlich, mit etwas gelb, hier und da, besonders an der Spitze mit einem Silberhäutchen bekleidet und mit wenigen, langen trüben Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, und eyförmig, grasgrün, glänzend, äußerst seicht gezahnt. Die Augen sind etwas dickbauchicht, weiß geschuppt, nicht groß, liegen an, und die Augenträger sind wulstig. Die Frucht zeitigt Anfangs, oder Mitte September, und hält sich drey bis vier Wochen, wenn man sie etwas vor der Zeitigung abbricht. — Vom ersten Rang.

Die Spek-Peer — des Knoop ist eine schlechte Kochbirne, hat eine glatte grünliche Schale, an der Sonnenseite braunroth, ein etwas körniges Fleisch, reichlichen Saft, aber keinen sonderlichen Geschmack. Sie reift im October und November.

Spina di Carpi, s. Winter-Königsbirne.

Die Spindelbirn, Rautenbirn. — (Manger.) — Eine teutsche, conisch gewachsene und an der Blume stumpf zugespitzte wirthschaftliche Sommer- und Herbstbirne, 2 Zoll dick und 3½ Zoll lang. Ihre Schale ist gelb, mit grauen Puncten bedeckt, und das Fleisch hart und der Saft etwas strenge, obschon angenehm, zu allem Gebrauch aber in der Wirthschaft ist die Birne sehr nutzbar. Sie zeitigt gegen Ende September.

Die Spitzbirne. — (Manger.) — Eine teutsche gute Sommerbirne, von perlförmiger Gestalt, 1½ Zoll dick und 2½ Zoll lang, auch öfters größer. Die kleine Blume steht ziemlich flach, der

der Stiel aber hat an den Seiten einige Beulen und ist 1 Zoll lang. Die Schale ist gelb, das Fleisch ziemlich zart, süß und schmackhaft; reift gegen Mitte Septembers, dauert aber nicht lange.

Staffelbirne, s. Reiffacher Birne.

Stechbirne, s. Strasburger Sommerbergamott.

Stergonette, s. Rosmarinbirne.

Strasburger Birne, s. Gute Christbirne.

Stranguilierbirn, Strengling, s. Würgebirn.

Stümpfling, s. Probstbirne.

Supreme, s. Schönste Sommerbirn.

Die grüne fürstliche Tafelbirne. — (Handb.) — Sie führet mit Recht diesen Namen, (ist aber nicht die Zink beschreibt, als welche viel geringer und gelb und roth ist.) Sie ist eine sehr lange und vortrefliche Tafelfrucht, mit einem langen Stiel. Gewöhnlich hat die Birne 3 Zoll Länge und der Stiel 2 Zoll. Sie ist wohlgestaltet, schmal, am Auge abgerundet und läuft meist spitzig auf den Stiel aus, der eine Verlängerung der Frucht vorstellt, öfters aber hat sie auch eine stumpfe Spitze. Die Farbe ist schön hellgrün, bey der Reife spielt sie etwas ins Gelbe. Die Haut ist nicht dicke oder rau, aber etwas zähe, daß man sie bey der Reife abziehen kann. Das Fleisch ist fast schmelzend, voll süßen Safts, mit einem sehr angenehmen Parfüm. Die Kerne sind schwarz und länglich spitz. Sie reift Mitte August und hält sich als Sommerbirne nicht lange. Sie behauptet einen vom allerersten Range unter den Sommerbirnen, sowohl wegen ihrer Delikatesse, starken Größe, Ansehen, als auch ziemlich frühen Reife, zugleich wegen der Fruchtbarkeit des Baums und seinem feinen Gewächs. Wenn ein tragbarer Baum damit bepfropfet wird, so trägt er schon im folgenden Jahr Früchte. Zu Spalier aber muß er auf Quitten veredelt werden, weil er einen sehr starken Trieb hat und auf Wildling lange nicht träget. Zu Pyramiden aber taugt er nicht gut, weil er sehr sperrhaft Holz macht. Seine Sommerschosse sind groß, lang, um und um stark, braunlich roth, mit starken Punkten, haben die Augen weit von einander stehen und machen immer einen Bogen, der sich zur Erde neiget.

Die fürstliche Tafelbirne, — welche Zink beschreibt, ist jener zwar im Wuchs ziemlich ähnlich, ist aber dunkelgelb, und auf der Sonnenseite roth und über und über roth gefleckt und gestrichelt, hat ein zartes, süßes Fleisch von angenehmen Geschmack, ist um das Kernhaus etwas steinig und zeitigt ein Paar Wochen später, nämlich Anfang Septembers.

Die Tannenbirne. Sapin, Poire de Sapin. — (Du Hamel.) — Eine kleine, sehr frühe Sommerbirne, birnförmig, an der Blume platt, nach dem Stiel pyramidalisch zulaufend. Sie hat eine ziemlich kleine Blume in einer flachen weiten Aushölung. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dicke und ohne Vertiefung, die Schale gelb, das Fleisch weiß, grob, nicht sehr saftig, etwas parfumirt, aber wenig erhaben; reift Ende Juli.

Tarquin. — (Du Hamel.) — Eine feine Winter-Tafelbirne, von perlenförmiger Gestalt, an der Blume stumpf zugespitzt. Sie wird erst im April und May vorzüglich zum Genuß, und bekommt alsdann eine gelbgrünliche Farbe, mit fahlen marmorartigen Flecken bedeckt. Ihr Fleisch ist sehr fein, brüchig, und säuerlich saftig, von angenehmen Geschmack.

Taste Ribaut, s. Cassolet.

Tate Ripot, s. Sommerrobine.

Die Thalbirne. La Vallée, Poire de Liquet, Villaine d'Anjou. — (Manger.) — Eine nützliche große Sommer-Kochbirne, welche wegen ihrer Fruchtbarkeit und Größe vor andern Kochbirnen schätzbar ist. Ihrer Gestalt nach ist sie am Kopf stark gewölbet, nach dem Stiel zu nimmt sie jähling ab. Der Stiel ist kurz und stark und hat am Anfang viel Fleisch. Die Schale ist etwas rau, zimmtbraun und nach dem Stiele und auf der einen Seite hell isabellenfarb. Zeitigt Ende August.

Die Theilbirne, s. Cassolet.

Timpling, s. Erzherzogsbirne.

P. de Tonneau, Tonnenbirne, s. Faßbirne.

P. de Tresor, s. Pfundbirn.

Trouvé, s. Fündling.

Die Trinkebirn. — (Manger. Handb. Beytr.) — Eine achtungswerthe Herbstbirne, die besonders um Halle an der Saale, Eisleben rc. häufig ist. Ihre Bildung ist conisch, und an der Blume abgerundet, gegen 2 Zoll dick und dritthalb Zoll lang. Ihre Schale ist ganz gelb, an der Sonnenseite etwas roth. Das Fleisch ist zart, und von ihrem häufigen Saft zenget schon ihr Name. Der Geschmack ist sehr angenehm. Sie reift Ende September und dauret nicht lange. — Der Baum macht ein schönes Gewächs. Seine Sommertriebe sind stark, lang, rundum grünlich braun, mit vielen kleinen weißen runden Punkten besäet und gegen die Spitze wollig. Die Augen sind braun, klein, kurz und spitz, und wenig abstehend, das Blatt rund, die Spitze abgerechnet, sehr dunkelgrün, dicke, stellenweiß gepudert und ungezahnt.

Unbekannte von Cheneau, s. Brester Schmalzbirn.

Ungrische Birn, s. Verbrannte Katz.

The Union-Pear, s. St. Germain.

D. Uvedal's Birne, s. St. Germain.

La Vallée, s. Thalbirne.

Valencia, s. Weiße Herbst-Butterbirne.

Heilige Vatersbirne, s. Sonder Gleichen.

chen. Saint-Pere, Saint-Pair, Sans-Pair, Non pareille. — (Du Hamel. H. Hesse.) — Diese gute Winter-Tafelbirne und vortrefliche Kochbirne nennt Du Hamel Saint-Pere. Heinrich Hesse, (ein teutscher Gärtner) aber Sans-Pair, Sonder Gleichen. — Sie ist etwas eyförmig, $2\frac{1}{2}$ Zoll dick und $2\frac{7}{8}$ Zoll hoch. Die Blume stehet in einer weiten, aber seichten Vertiefung und der kurze ziemlich dicke Stiel stehet platt auf. Die Haut ist etwas rau und durchaus gelb, ins Zimmetfarbige spielend. Das Fleisch ist weiß und zart, hat reichlichen süßen Saft. Reift im März und hält sich bis Junius.

Die Venusbrust. Teton de Venus. — (T. O. G. Handb. Beytr.) — Dieses ist eine ansehnliche schöne Frucht, besonders wenn sie ihre rechte Reife hat. Ihre Breite beträgt 3 Zoll und 3 Linien und 3 Zoll und 8 Linien ihre Länge. Die Blume sitzt in einer kleinen, doch sehr geräumlichen Einsenkung. Man findet noch an dem Rande ihrer Oefnung einige Ueberbleibsel von verdorrten Staubfaden. Der Stiel ist etwas vom Fruchtfleische überwachsen, holzig und dünne und ohngefähr $1\frac{2}{3}$ Zoll lang. Die größte Dicke hat sie unter der Hälfte gegen den Stiel zu, und nimmt gegen die Blume allmählig ab, und rundet sich oben mit einer kleinen Fläche; gegen den Stiel aber nimmt sie unter dem Bauch plötzlich ab und bildet eine stumpfe Spitze, die einer Warze (Teton) sehr ähnlich ist. Die Farbe der Schale ist gelb, in welchem auf der Sommerseite viel angenehmes Hellrothe verwaschen scheint. Sie ist mit vielen kleinen Puncten bestreuet, unter welchen auch einige große sich befinden. Die Schale ist dünne, das Kernhaus ist nicht sehr breit, die Kammern sind hoch und enge und nicht mehr, als vier, bisweilen nur drey. Das Fleisch ist brüchig und enthält einen angenehmen süßen Saft. — Der Baum wird sehr stark. Die Krone ist pyramidenförmig; aber weil die Aeste sehr zertheilt sind, nicht vollständig, jedoch stark belaubt. Die Sommerschosse sind lang und dünne. Das Blatt ist rund, und hat am Ausgang eine kleine Spitze, die sich gerne abwärts dreht. Das Blatt ist von Farbe dunkelgrün und sehr dünne. Die Frucht reift im Januar und hält sich bis Ostern und noch länger, und ist zum wirthschaftlichen Gebrauch vortreflich. Ueberdas ist der Baum sehr fruchtbar und trägt alle Jahre.

P. de Venus, s. Calbesbirne.

Vermillon d'Espagne, s. Schönste Winterbirn.

Die Vexierbirne. Foppen-Peer, Falen-Peer, Duc de la Force, Poire la Force. — (Knoop. Diel.) — Eine in ihrer Reifzeit ungemein schöne und für die Küche ganz vortrefliche ziemlich große späte Winterfrucht. Ihre Form ist ganz vollkommen birnförmig und dabey etwas stark rundbauchicht. Der Bauch sitzt hoch nach



der Blume, und nach dieser wölbt sie sich sehr schön abgerundet, nach dem Stiel macht der Bauch eine starke Einbiegung, und endigt sich mit einer dünnen kegelförmigen Spitze. Sie ist 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick. Die ziemlich offene, oft etwas verschnurte Blume, sitzt in einer kleinen, etwas engen Einsenkung, die mit feinen Falten besetzt ist, und auch oft am Bauche bemerkt man etwas unebenes. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang, und scheint gleichsam eine Verlängerung der Birnspitze zu seyn. Die glatte Schale ist mit der Zeitigung schon zitronengelb, die Sonnenseite carmosinfarbig roth verwaschen. Die Puncte sind zwar häufig, aber ungemein fein, im Rothen weißgrau, im Gelben bräunlich. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, nicht sehr saftreich, im Kauen abknackend, und von einem sehr süßen müskirten Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft und ist ausnehmend fruchtbar. Er trägt seine Aeste schön in die Luft, ist voll Holz, und belaubt sich dadurch sehr stark. Die Sommertriebe sind schlank, rundherum bräunlich gelb, kaum etwas, oder nur sehr wenig und fein punctirt. Das Blatt liegt flach, oder nur etwas schifförmig, ist eyförmig, mit einer kleinen Spitze, ganz glatt, schön glänzend grün und am Rande kaum bemerklich fein gezahnt. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Augen sind rothbraun, sehr spitz, nicht groß, und stehen ab, die Augenträger stehen schön vor. Die Frucht zeitigt im Jenner, Februar und März, hält sich aber noch länger, und wird gerne schwarz an der Schale.

Die Virguleuse. La Virgouleuse. — (Quintinye nennt sie auch Chambrette, dem Bekanntmacher und Gutsbesitzer des Flecken Virgoulé in Ober-Limousin, dem Marquis de Chambrette zu Ehren. Du Hamel. Zink. Manger. Henne. Lüder, der sagt: sie heiße auch Bujalek, in Gascogne, Poire de Glace, die Eisbirne. H—l nennt sie die Paradiesbirne. T. O. G. Handbuch.) — Dieses ist eine der ältesten in Teutschland bekannten französischen Birnen, aber auch eine der delikatesten und vortreflichsten Winterbirnen. Sie ist eine ziemlich große und pyramidenförmige Frucht, bisweilen auf ihrer Oberfläche etwas ungleich gewachsen. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von da sie sich kurz zurundet, und ihr eine etwas bauchigte Gestalt giebt. Die kleine Blume sitzt oben auf einer kleinen und ungleichen Fläche, in einer geringen Einsenkung. Gegen den Stiel fällt die Birne etwas mehr ab, und zieht sich ins länglichte, und schließt dann mit einer etwas stumpfen geradeaus gehenden Spitze, an welcher sich ein nicht ganz einen Zoll langer und ziemlich starker Stiel befindet, der immer etwas auf der Seite steht, und wie hineingesteckt aussieht. Sie mißt $3\frac{1}{2}$ Zoll in der Länge und

2 Zoll und 3 Linien in der Breite. Die Farbe ist, wenn sie vom Baum genommen wird, grün, wie die lange grüne Winterbirne, mit der sie etwas Aehnliches hat, wird aber im Liegen, und wenn sie sich ihrer Zeitigung nähert, gelber, und ist mit vielen kleinen schwarzbräunlichen Puncten besäet. Um die Blume herum haben die meisten raue graue Flecken. Die Schale ist etwas dick. Das Kernhaus länglicht rund und mit Steinen besetzt. Das Fleisch ist weißlich gelb, butterhaft und voller Saft, von einem süß säuerlich erhabenen nachdrücklichen Geschmack und sehr angenehmen Parfüm. Sie wird schon im November eßbar, dauert bis in März und ist eine der besten Winterbirnen zum frischen Genusse, sie muß aber so spät, als möglich, vom Baum kommen, zu frühe abgenommen, werden sie welk und unschmackhaft. — Der Baum ist sehr tragbar und wird ziemlich stark. Die Haupt- und Nebenäste gehen in kleinen sehr spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich in Gabeln an. Die Sommertriebe sind kurz, und mittelmäßig stark, grün, und mit häufigen grauen Puncten, bey jedem Auge gebogen. Die Augen sind dick, rund, unten breit und abstehend, mit platten Augenträgern. Die Krone ist pyramidenförmig. Das Blatt ist hellgrün, lang und schmal, am Ausgang mehr spitzig, als am Stiel und stumpf gezahnt, in der Mitte krümmt es sich etwas.

Vitrier, s. Glasbirne.

Die Volkmarse Birne. — (Handb. T. O. G.) — Sie ist eine westphälingische ächte teutsche Nationalfrucht und gehört wohl zu dem Geschlecht der Russeletten. Im Lüneburgischen, Mecklenburgischen und in der Mark ist sie am häufigsten. Sie ist eine etwas kleine, aber vortrefliche Herbstfrucht und mißt 2 Zoll 2 Linien in der Länge, und nur 2 Linien weniger in die Dicke. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte ihrer Länge; sie rundet sich von da ganz platt zu, und macht also eine kleine Ebene, auf die man sie leicht stellen kann. Die Blume sitzt ganz flach eingesenkt, ist geräumlich und gar nicht tief. Von ihrer größten Breite fällt sie gemach geradezu bis zum Stiele ab, wo sie ganz kurz abbricht. Der Stiel ist sehr fleischig und beynahe einen ganzen Zoll lang. Die Farbe, wenn die Birne recht reif worden, ist überall bräunlich gelb, und schillert zugleich etwas aschgrau. An verschiedenen Stellen ihrer Oberfläche ist sie glatt, aber auch an mehrern andern etwas rau. Die Schale ist dünne, das Kernhaus ist groß und hat einige Steinchen. Das Fleisch ist an Farbe weißgelb, zart und schmelzend. Der Saft ist in ziemlicher Menge vorhanden; der Geschmack süß säuerlich und pikant: überhaupt zum frischen Genuß vortreflich, und zu allem wirthschaftlichen Gebrauch sehr vorzüglich. Sie wird im September reif und dauert bis in October. — Der Baum wird sehr stark, die Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an, die Sommertriebe sind mit fast unmerklichen weißen Puncten bestreut. Das Blatt ist klein und mehr rund, als länglich; am Stiele windet es sich etwas breit zu, gegen den Ausgang aber gemach, und verliert sich in eine Spitze. Die Farbe ist dunkelgrün und mit einer dünnen Wolle überzogen.

Die Wachsbirne. — (Manger.) — Diese teutsche Herbstbirne hat ihren Namen von ihrer hochgelben Farbe, die auf der Sonnenseite mit einem angenehmen Roth gefleckt ist. Sie ist 2 Zoll dick und 3 Zoll lang, conisch gewachsen und an der Blume abgerundet. Ihr Fleisch ist weich und zerfließend und hat einen lieblichen Saft. Sie reift Anfang October und dauret nicht lange.

Die Wadelbirne, Frauenbirne. Cuisse Madame. — (Du Hamel. Knoop. Zink. Pom. Austr. Handb. T. O. G.) — Dieß ist eine sehr schöne und ansehnliche Birne, sowohl in Ansehung ihrer Gestalt, als auch ihres Fleisches. Sie ist 3½ Zoll lang und 3 Zoll 2 Linien dick. Sie hat etwas über die Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu ihre größte Breite, fällt dann etwas ab, und wölbt sich rund zu, doch so, daß sie um die Blume etwas platt wird. Die Blume selbst sitzt in einer flachen Vertiefung, die bisweilen etwas hockrigt ist. Die Oefnung ist sehr mit dem Stern bedeckt, doch von innen geräumlich und tief. Von ihrer größten Breite nach dem Stiele zu, fällt sie stärker ab und läuft ausgehohlt stumpfspitzig zu. Der Stiel ist 2 Zoll lang, und gleichsam wie an das Fleisch angedreht und gewürfelt. Die Grundfarbe ist hellgelb, aber wenn sie sehr an der Sonne hängt, mit Carmosinstreifen, die sanft in einander fließen, und in gerader Linie nach dem Stiele zu laufen, überzogen, auch wohl an manchen Stellen dunkelroth und groß, und klein punctirt. Die Schale ist dünne, das Fleisch brüchig, aber milde, und der Saft, der einen zuckersüßen und einen sehr angenehmen Geschmack hat, ist in Menge vorhanden. Sie ist zum frischen Genusse vortreflich. Sie reift Ende Augusts und Anfangs September. — Der Baum, der etwas faul im Tragen, ist von mittler Größe, Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich gerne quirrlicht an. Die Sommertriebe sind lang und mittelmäßig stark, gelbgrün, an manchen Stellen röthlich und zart grau getüpfelt. Die Krone ist stark belaubt und wächst pyramidenförmig. Das Blatt ist gelbgrün, eyförmig und hat seine größte Breite in der Mitte seiner Länge, von da es nach dem Stiele und nach dem Ausgang allmählig abnimmt und sich zurundet. Die Häckchen sind fein auf dem Rande und rundlich. Das Blatt hat einen mehr, als gewöhnlich langen Stiel, und ist an Farbe gelbgrün. — Man hat auch eine

eine kleine Cuisse-Madame, welche recht gut ist, und fleißiger trägt, als jene.

Wälsche Birn, s. Jargonell.

Die Wasserbirn. — (Manger.) — Dieser Name ist zwar eine Provinzialbenennung vieler saftiger Birnen; diese hier bezeichnet eine frühe Sommerbirne, die in der Gegend von Ulm häufig ist. Sie ist etwas birnförmig, oben gewölbt, nach unten zu etwas eingezogen, 1½ Zoll dick und 2¼ Zoll hoch. Die Blume steht wenig vertieft. Der Stiel ist lang, doch nicht gar zu dünne. Die Birne hat überaus vielen Saft und zeitigt im Juli und August und hält sich bey vier Wochen.

Herbst-Wasserbirn, s. auch Herbst-Mouille bouche.

Weihersterlen, Weiberstern. — (Manger.) — Sind bloße Weinbirnen, von plattgedruckter Gestalt, 1½ Zoll dick und eben so hoch. Die Schale ist lichtgelb, an der Blume saftanfarb, mit braunröthlichen Puncten, das Fleisch bisweilen steinig, hart, und zusammenziehend. Sie reifen Mitte September und dauern bis in den Winter.

Die Weinbergsbirne, Jungfernbirne. Poire de Vigne, P. de Demoiselle. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Manger. Handb.) — Diese apfelförmige Birne ist verschiedenen Urtheilen unterworfen. Es kommt aber bey derselben nur darauf an, daß man sie in ihrem rechten Reifepunct genießt. Man muß sie vor der Reife und noch etwas grün abbrechen, aber hernach nicht zu lange liegen lassen, bis sie melbig oder teig wird, so ist sie nicht zu verachten. Ihre Gestalt ist etwas eyförmig, 1½ Zoll dick und 1¾ Zoll hoch. Die Blume ist groß, sehr offen und sitzt platt auf der Frucht ohne Vertiefung. Sie hat einen sehr langen Stiel von 2 Zoll und ist gegen das Ende dick. Die Schale ist rau, grau und rothbräunlich und mit kleinen grauen Puncten besetzt. Das Fleisch ist schmeerhaft, nicht hart, noch schmelzend, hat einen sehr guten Saft und erhabenen Geschmack. Sie reift in der Mitte Octobers und dauert bis Ende Novembers.

Die Weinbirne, die teutsche Weinbirne, die Weißbartsbirne. — (Manger. Handb.) — Diese heißt um Basel die Treubelbirne, weil sie sich wie die Beere an einem Trauben voll hangen, und sagt Joh. Bauhin in seiner Hist. Plantarum ausdrücklich von ihr, daß sie gar bald teig, aber alsdann von den Leuten desto mehr geachtet würde. — Sie ist recht zum Wein geschaffen, und keine Birne oder Apfel giebt so vielen Saft von sich. Man kann ⅓ Theil mehr Most auf sie rechnen, als von andern der saftigsten Birnen. Sie ist sehr mittelmäßig groß, rundlich, und wird im September und October auf dem Baum gelb und reif und bald darauf am Baum morsch und schwarz. Aber auch dann ist sie noch, und wohl am zuträglichsten, zum Wein zu gebrauchen. Allein in solcher Beschaffenheit steigt sie zur Kelter heraus und muß mit andern harten Birnen gepreßt und letztere oben darauf gelegt werden. — Der Baum wird groß und so außerordentlich fruchtbar, daß er 1 Stück Wein (Rheinisch zu 8 Ohm gerechnet) geben kann.

Die Champagner Weinbirne. — (Handb.) — Sie ist ohnstreitig die allerbeste zu Wein. Ihre Größe und Gestalt ist einer mittelmäßigen Bergamotte gleich, allermeist ganz rund, grün, mit grauen Puncten ganz besäet, bey der völligen Reife gelblich. Die Blume sitzt in einer ganz geringen Vertiefung. Der Stiel ist meist ganz kurz, theils aber haben sie einen längern Stiel. Auf dem Baum sieht man sie für eine sehr gute eßbare Birne an, sie ist aber so streng und rau, daß sie kein Vieh genießen mag. Allein sie macht einen zur Verwunderung vortrefflichen Wein (wenn man ⅓ oder ¼ Apfelwein darunter keltert), der mit dem Champagnerwein sehr viele Aehnlichkeit hat. Er wird wie solcher weiß, moussirt und springt oft zur Bouteille heraus, wenn der Pfropf schnell ausgezogen wird; ist zuckersüß, pitirt auf der Zunge und steigt in die Nase, wie der beste Champagnerwein. Wenn man den Cyder auf Bouteillen legt, so dürfen solche nicht voll gemacht, noch umgelegt werden, sonst zerspringen sie alle; auch bey aller Vorsicht zerspringen viele, wenn es im Sommer heiß wird, wegen der starken Menge firer Luft, so der Wein in sich hält. Ueber Jahr und Tag bleibt er zuckersüß, ja man kann ihn öfters über zwey Jahre süß erhalten. — Der Baum wird groß und dauerhaft, denn er ist ein teutscher, und höchst wahrscheinlich aus einem Kern entstanden.

Die französische Weinbirne. La Vinette, la Verdette, die Grünling in Burgund. — (Manger.) — Diese siehet unserer Weinbirne, Weißbartsbirne genannt, sehr ähnlich, ist aber größer, 1¾ Zoll dick und fast 2 Zoll hoch, ist grostentheils gelbröthlich, hat ein festes, doch zartes Fleisch, und einen häufigen, süßweinigten Saft, und ist etwas steinig. Sie reift aber schon im August.

Die Winter-Weinbirne. Poire Calvier, Poire à Vin, P. de Calvau, P. Noire. — (Manger.) — Sie ist plattgedruckter Form, ziemlich groß, saftig und von gutem etwas müskirtem Geschmack. Sie reift im Januar bis zum May und ist vor dem May nicht roh zu essen.

Weißbirne, s. Blanquet.

Die große Weißbirne. Le Gros-Blanc. — (Manger. Handb. Beytr.) — Dieses ist wohl die allergroßte und schönste frühzeitige Sommerbirne, wohlgestaltet, länglich und perlförmig. Sie mißt über 4 Zoll in der Länge und ist oben 3 Zoll dick. Bey der Blume, die unvertieft oben aufsitzet, wölbet sie sich rundlich zu, unter der Mitte ziehet sie sich schnell ein, und

und gehet verloren und spitz nach dem Stiel zu. Der Stiel ist verhältnißmäßig lang. Die Schale ist glatt, voll feiner Puncte, und wird bey der Reife ganz weißgelb, und selten nimmt sie auf der Sonnenseite eine kleine gestreifte Röthe an, und das nur auf Quitten. Ihr Fleisch ist halbbrüchig, hat einen ziemlich angenehmen Geschmack und reichen süßen Saft, nur muß man sie nicht überreif und am Baum gelb werden lassen, sondern sie noch etwas gelblich grün genießen. Sie wird aber bald morsch. Ihre Reife ist mit Anfang Augusts.

Die Wespenbirne. Bourdon musqué, Gros Muscat hatif, Gros Muscat ronde. — (Quintinye. Du Hamel. Knoop. Miller. Manger. Handb.) — Eine kurze, nicht große Sommerfrucht, mit einem etwas langen geraden Stiel, gelber und rother Schale; deren Fleisch mustirt und ganz den Geschmack der Orange rouge hat, nur weicher und schmelzender, deswegen ihr von Wespen und Hornissen außerordentlich nachgestrebt wird; reift Ende Augusts. — Gehört zu den mittelmäßigen in zweyten Rang. — Der Baum ist sehr fruchtbar, macht ziemlich dicke, nicht gar lange, an jedem Auge gebogene, grüngelbliche und etwas punctirte Sommertriebe. Die Augen sind groß, platt, unten breit und sehr spitz, haben dicke Augenträger. Das Blatt ist kurz oval, rinnenförmig und unter sich gebogen und sind ungezahnt.

Die Weyhnachtsbirne. — (Manger.) — Eine schöne Kochbirne, von platter Form, gegen den Stiel etwas verjüngt, mit hartem Fleisch, dessen Baum sehr reichlich trägt.

Die Windsorbirne. Windsor-Pear. — (Miller.) — Eine nicht sonderlich interessante Sommerbirne, länglich, gegen die Blume zu und am Stiel ganz spitz. Die Schale ist glatt und wird gelblich grün beym Zeitigen. Ihr Fleisch ist sehr weiß und hat keinen sonderlichen Parfüm, und wenn sie nur zwey Tage zu lang am Baum bleibt, so wird sie mehlig. Sie zeitigt Ende Juli. — Die französische Madam wird auch bisweilen Windsor-Pear genennet.

Die lange grüne Winterbirne. Verte longue d'hyver. — (Du Hamel, Knoop, welche sie auch Mouille bouche nennen. Hitschf. Pom. Austr. Handb. T. O. G.) — Eine bekannte, schöne, große und lange Birne, die gegen die Blume abgerundet ist und gegen den Stiel ausgehölt spitzig zuläuft, doch an demselben stumpf abbricht, über 3 Zoll lang und 2½ Zoll dick. Die Blume ist groß, offen und sitzt in einer geringen Vertiefung; der Stiel kurz und oft nicht 1 Zoll lang. Die Schale ist etwas dick, ganz grün und nur bisweilen an der Sonnenseite grüngelblich, mit kleinen grünen Puncten besäet. In regenhaften Jahren bekommt sie gerne schwarze Flecken. Das Kernhaus ist klein und gegen die Blume etwas spitzig. Das Fleisch ist schmelzend, weiß und voll süßen Saft. Sie reift Ende September und hält sich bis in März und länger, darf aber nicht zu frühe vom Baum kommen. — Der Baum wird mittelmäßig groß, seine Sommerschosse sind dünn und nicht lang, die Krone pyramidenförmig, das Blatt rund, mit einer stumpfen Spitze, dunkelgrün von Farbe und weitläuftig stumpf gezahnt.

Die schönste Winterbirne. Bellissime d'hyver. In Holland: Vermillon d'Espagne. — (Du Hamel. Handb.) — Sie hat den Namen mit der That, denn sie ist eine prächtige, ganz große Birne, 4 Zoll dick und 3½ Zoll lang, sehr gut gestaltet, birnförmig, goldgelb, über und über fein punctirt mit grauen Puncten, auf der Sonnenseite mit zinnoberrothen Streifen sanft bemalt; die Blume stehet in einer mäßigen kleinen Vertiefung und hat einen Zoll langen Stiel. Ihr Fleisch ist brüchig, und zwar nicht delikat, aber sie ist nicht nur zum Kochen, Trocknen und anderem oeconomischen Gebrauch sehr gut, sondern ihre Schönheit, die eine Obstschale ungemein zieret, macht ihr Verdienst. Sie hält sich vom November bis in den May. Sie muß aber, so lange möglich, am Baum bleiben, sonst schrumpft sie ein.

Die teutsche Winterbirne. — (Manger.) — Mit dem unbestimmten Namen Winterbirne werden viele Birnen belegt und fast jede Provinz hat ihre eigenen Winterbirnen. Es sind aber gewöhnlich wirthschaftliche Birnen. Im Wirtembergischen werden deren Paradiesbirne, (zu Stutgard) und Frauenbirne (zu Kirchheim an der Teck) genannt. Man hat deren größere und kleinere, von perlförmiger Gestalt und platt an der Blume. Die größere Winterbirne, Paradiesbirne und Frauenbirne genannt, ist gegen 2½ Zoll dick und gegen 3 Zoll lang; die kleinere hat 2 Zoll Dicke und so viel Länge. Die Blume ist mittelmäßig groß und nicht sehr vertieft; der Stiel kurz und dick, bey der größern Birne krumm. Die Schale derselben ist gelb, an der Sonnenseite schön roth, mit vielen weißen Puncten bestreuet; die kleine aber ist gelb und hin und wieder mit Roth gemischt. Das Fleisch ist etwas steinig, doch von gutem Geruch und Geschmack und lieblichem Saft. Sie halten sich bis in April.

Die hessische Winterbirne — ist 2 Zoll dick und 2½ Zoll lang. Ihre Schale ist grün und ihr Fleisch hart und herbe und reift spät im Herbst.

Die Winterbirne — des Henne — ist eine Tafelbirne und gute Kochbirne zugleich, die von langer Dauer ist und man den ganzen Winter durch in der Haushaltung zu mancherley Gebrauch anwenden kann. Sie ist gegen dritthalb Zoll dick und eben so hoch. Ihre Blume stehet flach und der Stiel ist 2 Zoll lang und ein wenig krumm. Die Schale ist glatt, hellgrün,

mit

mit grauen Puncten, in nassen Sommern mit schwarzen Flecken, die gegen Ostern Fäulniß verursachen. Das Fleisch ist gelblich, fein, halb butterhaft, mit einem zuckerhaften, lieblichen Saft und angenehmen Geschmack. Sie ist genießbar und zu benutzen vom December bis in April, und wenn man sie am Stiel eindrücken kann, so ist sie zum Frischessen sehr delikat. — Der **Baum** macht ein schönes Ansehen von Holz und Laub, und gehet gerade in die Höhe. Er fängt spät an zu tragen, aber bringt es nachher durch seine Fruchtbarkeit ein Jahr um das andere reichlich ein. Seine Sommertriebe sind sehr dick und lang; bey jedem Auge gebogen und stark weiß punctirt; die Augen dick, unten breit, rund zugespitzt; die Träger geben über dieselben. Das Blatt ist außerordentlich groß, blaßgrünlich, mit sehr weißen Rippen, und unmerklich gezahnt.

Die **Ungrische Winterbirne.** — (Zink. Manger.) — Sie ist eine ansehnlich große birnförmige **Winterfrucht**, am Auge platt, nach unten pyramidalisch in eine Spitze gebend, 2½ Zoll dick und gegen 3 Zoll lang. Die Blume ist klein und sehr flach aufstehend; der Stiel dünne und krumm, weil er an einer Seite mit Fleisch überwachsen ist. Die Schale ist schön gelb, ins Bräunliche spielend, an der Sonnenseite zinnoberroth. Das Fleisch ist etwas grob und steinigt; der Saft süß und annehmlich, jedoch der Geschmack nicht besonders. Sie ist eßbar vom October bis in Februar.

Der **Winterdorn.** Epine d'hyver, Epine Rose d'hyver. Merveille d'hyver in den Provinzen Xaintonge, Angoumois und Poitou genannt. — (Merlet. Quintinye. Du Hamel. Schabol. Knoop. Pom. Franc. Handb. T. O. G. Diel.) — Eine mittelmäßig große, fast kleine, aber vortrefliche frühe Winterbirne für die Tafel. Ihr Ansehen ist etwas breit kegelförmig. Der Bauch sitzt stark nach der Blume, nach welcher sie sich platt abrundet. Nach unten biegt sich dieselbe etwas ein, oft auch gar nicht und endigt sich mit einer kurzen, dicken, conischen Spitze; ist 2⅓ Zoll breit und fast 3 Zoll, oder doch 2⅔ Zoll hoch. Die kleine offene Blume steht in einer bald seichten und geräumigen, bald in einer etwas engen und ziemlich tiefen Einsenkung, und ist mit einigen feinen, platten, oder flachen Beulen umgeben, von denen man aber über die Frucht hin wenig bemerkt. Der Stiel steht entweder oben auf der stumpfen Spitze, oder ist etwas eingesenkt, und ⅔ bis 1⅓ Zoll lang. Die Schale ist schön grün, mit der vollen Zeitigung etwas gelblich, auf der Sonnenseite nie roth. Die Puncte sind häufig und sehr fein. Nicht selten findet man auch feine, graue Anflüge von Rost. Die Frucht riecht sehr angenehm müskirt, so wie auch das Fleisch. Es ist matt weiß von Farbe, saftvoll, sehr butterhaft, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack. — Der **Baum** wächst nicht stark, belaubt sich aber ungemein schön, und ist sehr fruchtbar. Oft hängen drey Birnen auf einem Fruchtkuchen. Die Sommertriebe sind schlank, braungrün und sind mit sehr vielen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, eyförmig, mit einer scharfen Spitze, glänzend dunkelgrün, bogenförmig gezahnt, und unterwärts gebogen. Die Augen sind klein und platt, und stehen nur wenig vom Zweig ab. Die Frucht zeitigt im November und December, und dauert bis März. Sie welkt gerne. Vom **allerersten Rang.**

Das **Winterwunder, die kleine Schmeerbirne.** Merveille d'hyver, Petit-Oin, Roussette d'Anjou, Parfum d'hyver, Bouvar. Engl. Little Lard Pear. — (Du Hamel. Miller. Manger. Handb.) — Ob sie schon die Petit-Oin heißt, so ist sie doch eine mittelmäßig große und gute **Winter-Tafelfrucht**, und man weiß von keiner größern. Die Blume ist groß und vorstehend. Ihr Kopf ist rundlich, und gegen den Stiel ist sie etwas mehr verloren abrund; sie hat vieles von der Gestalt der Chasserie, nur daß der Bauch fast immer an einer Seite dicker ist, als an der andern. Der Stiel ist dünne, zuweilen ziemlich lang, etwas gebogen und stehet platt; doch hat er meist eine kleine Aushöhlung um sich. Die Schale ist rau, grün, fein getüpfelt, fällt bey der Reife sehr wenig ins Gelbliche; das Fleisch sehr schmelzend, von einem gezuckerten Saft und feinem Parfüm; eßbar vom November bis December und oft länger. Sie muß lange am Baum bleiben, guten trocknen Boden und freye Lage haben. Man hält den Baum rathsamer hochstämmig, als Zwerg. — Der **Baum** taugt nicht auf Quitten. Die Sommertriebe sind lang, dünne, grün, mit grauen Puncten besetzt; die Augen, wie dreyeckig und abstehend, mit nicht sonderlich vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist klein, nicht gezahnt, nur gerändelt, einige sind rinnenförmig gebogen. — **Quintinye** bemerkt von dieser Birne, daß sie zu den gar alten Birnsorten gehöre, wie Ambrette etc. da hingegen die St. Germain, Colmar, Crusanne, Marquise, Chasserie und besonders die Besi de la Motte neuern Ursprungs seyen. Demohngeachtet, und ob sie gleich auf unserem teutschen Boden sehr gut gedeihet und in die erste Classe von Tafelobst so gut, als die Sucré verd zu zählen ist, so wird sie doch nur selten gefunden.

Die **Würgebirne, Strangulierbirne, Strengling, Mannsbirne, Kannenbirne, Kanibirne.** Poire d'Etranguillon, Musette d'hyver. — (Miller. Manger.) — Eine **Sommerbirne**, die eine trefliche **Kochbirne** ist, zum Frischessen aber characterisirt sie hinlänglich ihr Name. Sie ist eine ursprüngliche **teutsche** Frucht, und eine um **Tübingen** und in der **Schweitz** bekannte Birn. — Sie scheint nach Verhältniß ihrer Dicke von 1⅛ Zoll



eine

eine außerordentlich lange Birn und hat 3⅞ Zoll Länge. Ihre Blume ist klein und flach; der Stiel aber lang, dick und mit Fleisch überwachsen. Die Schale ist durchaus goldgelb; das Fleisch derb und fest; der Saft zusammenziehend und würgend, aber zum Trocknen und Schnitzen sehr vorzüglich, und halten sie die Baseler Hausmütter für die besten.

Die große Sommer-Zapfenbirne. Le Certau musqué. — (Diel.) — Eine große, zwar nicht saftreiche, aber doch noch schätzbare Birne, von einer merkwürdigen Form. Ihre Gestalt nähert sich einem langen Flaschenkürbis. Gewöhnlich ist sie gleich unter der flachen Blume etwas stark bauchigt, indem sie sich bald wieder einbiegt, und alsdann in eine lange, wenig abnehmende dicke und stumpfe Spitze endigt. Manche Früchte sind wenig bauchigt, und stellen fast einen langen stumpfen Kegel vor. Die Länge einer schönen Frucht beträgt 4 bis 4½ Zoll und die Breite nur 2½, oft nur 2¼ Zoll. Die Blume sieht in einer kleinen Einsenkung, die mit feinen, öfters auch einigen starken Rippchen besetzt ist, die aber über die Frucht nicht hingehen, obgleich der Bauch oft beulige und uneben ist. Der starke Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und steht fast immer auf die Seite, indem sich die stumpfe Spitze mit Fleischbeulen endigt. Die Schale ist bey der Zeitigung matt-goldgelb, welches aber reichlich, vorzüglich um die Stielspitze, mit einem feinen zimmetfarbigen Rost leicht überkleidet ist, so, daß die goldgelbe Farbe nur hier und da rein erscheint. Außerdem sieht man noch viele, theils feine, theils starke graue Puncte, selbst in den feinen Rostüberzügen. Roth sieht man wohl nie. Das Fleisch ist weiß, etwas kornigt, ziemlich saftvoll, markigt, und von einem der weißen Herbst-Butterbirne ähnlichen Geschmack. — Der Baum wächst ungemein stark und lebhaft. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe röthlich, mit etwas Silberhäutchen bekleidet, und mit vielen trüb grünen Puncten besetzt. Das Blatt ist nur mittelmäßig groß, meistens elliptisch, oder etwas eyförmig, jedoch nach dem Stiel fast immer zugespitzt auslaufend. Es ist 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, grasgrün, glänzend, nicht tief, aber fein gezahnt. Die Augen sind stark und conisch. Die Augenträger breit. Die Frucht zeitigt im halben September und hält sich bey drey Wochen. — Vom ersten Rang.

Die teutsche Zapfenbirne. — (Handb.) — Ihr Name zeigt ihre Gestalt an. Beym Zeitigen wird sie goldgelb, und ist fein punctirt. Ihr Fleisch ist brüchig und trocken, und hat einen sehr bisamhaftigen Geschmack. Zu Schnitzen oder Hutzeln getrocknet ist sie treflich, und zum Frischkochen, da sie sich sehr roth macht. Sie hält sich lange in den Winter hinein. — Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar.

Die Zellernbirn. — (Manger.) — Eine teutsche Frucht, aus Zelle abstammend, aber auch im Wirtembergischen sehr bekannt, von plattgedruckter Form, 2¼ Zoll dick und hoch. Die Blume ist ziemlich groß und steht in einer mit Beulen umgebenen tiefen Einsenkung. Der Zoll lange Stiel steckt nicht sonderlich tief in der Frucht. Die Schale ist dünne, glänzend, gelb, auf der Sonnenseite röthlich und mit Puncten bestreuet. Das Fleisch ist ziemlich mürbe und der Saft süß und etwas wässerig, doch wohlschmeckend. Sie reift Anfangs October. Zum Trocknen sind sie unter anderem wirthschaftlichen Gebrauch sehr dienlich.

Man hat auch eine

Frühe Zellernbirn, eine größere und kleinere, die mit etwas mehr Säure vermischt sind, als die Vorige.

Die Ziegelbirne. — (Manger.) — Eine teutsche wirthschaftliche Winterbirne, conisch gewachsen und an der Blume zugewölbt; die Blume selbst stehet etwas vertieft, mit starken Falten umgeben, und der Stiel ist mittelmäßig dick und nur ½ Zoll lang. Die Frucht hat 2¼ Zoll Dicke und 2¾ Zoll Länge. Ihre Schale ist fast ganz ziegelfärbig roth, und ihr Fleisch hart, ziemlich süß, aber von keinem besondern Geschmack, und nur zum öconomischen Gebrauch verträglich. Sie dauert vom November bis Ende Januar.

Zimmetbirn, s. Kleine Russelet.

Die Sirenen-Zitronenbirne. Citron de Siréne, Limon. — (Knoop. Manger. Handb.) — Eine sehr frühe Sommerbirne, mittelmäßig groß, von Bergamottengestalt. Die Blume sitzt sehr flach und in einer geringen Vertiefung, die kleine Fältchen umgeben. Der Stiel ist etwas lang, gerade und stehet in einer tiefen und engen Höhle. Die Schale ist grünlich gelb, mit grauen Puncten besäet, die eine grüne Einfassung haben. Auf der Sonnenseite ist ein kaum merklicher Anflug von Rothe, oder vielmehr sind daselbst nur die Puncte mit einer rothen Einfassung umgeben, und nicht selten hat die Frucht große graue Rostflecken. Uebrigens ist die Schale nach Art der Zitronenbirnen bölkerig. Die Frucht riecht stark und angenehm. Das Fleisch ist halb brüchig, sandig, nicht allzu saftig, weiß, mit einer gelben Ader um das Kernhaus, worin kleine schwarzbraune Kerne befindlich sind. — Der Baum macht rothbraune Sommertriebe, mit vielen röthlichen Puncten; kleine spitzige Augen, mit hohen Augenträgern; kleine runde Blätter, mit einer mittelmäßigen Spitze, die glänzend, und wenig gezahnt sind. — Die Frucht reift mit der kleinen Muskatellerbirne, im July um Jacobi, wird aber bald mehlig.

Die Winterzitrone. Citron d'hyver, auch Royale d'hyver. — (Quintinye.) — Nach ihrer Gestalt und Farbe könnte man sie immer für eine wahre Zitrone ansehen. Ihre Größe ist mittelmäßig; das Fleisch sehr hart, sehr steinigt

nigt und hat um das Kernhaus viel Bast. Solches kann man nun wohl ihr zu keinem Verdienst anrechnen; aber dabey hat sie Saft im Ueberfluß, und solcher ist außerordentlich müskirt und das macht ihr Freunde für die Monate Januar und Februar; doch ist sie mehr eine Kochbirne, als Tafelobst. — Der Baum wächst stark ins Holz, hat breite Blätter, welche eine hohle Gestalt haben. Die Karthäuser führen an, sie sey von Constantinopel für den König in Frankreich nach Paris gebracht worden, weil sie dieser gerne gegessen hätte. Die Frucht dauert bis in den April.

Zuckerbirne, s. Roberts-Muskateller und Russelet von Rheims.

Zuckeradenbirne, s. Gute Christbirne.

Frühe Zuckerbirne, s. Perlbirne.

Große Zuckerbirne, s. Gute Christbirne.

Die grüne Herbst-Zuckerbirne. Le Sucré verd. — (Merlet. Quintinye. Du Hamel. Schabol. Knoop. Carthause. Pom. Austr. Handb. Pom. Fr. Aberer. T. O. G. Diel.) — Diese sehr kenntliche Frucht ist von mittelmäßiger Größe und eine allgemein beliebte Tafelfrucht für den Spätherbst, deren Baum noch das große Verdienst einer ungemeinen Fruchtbarkeit hat. Sie ist in Rücksicht ihrer Länge etwas verschieden. Der Bauch sitzt manchmal ziemlich in der Mitte, mehrentheils aber beträchtlich mehr nach der Blume, um die sich die Frucht schön plattrund zuwölbt. Nach dem Stiel endigt sie sich aber bald kurz und stumpfspitz, bald verlängert sich ihr Bauch etwas, und endigt sich in eine bald starke, bald ziemlich dünne, conische, jedoch immer stark abgestumpfte Spitze. — In der Hauptform sind die Früchte 2½ Zoll breit und auch eben so hoch, oder kaum etwas höher. Etwas längliche, eyförmig oder kreiselformige Früchte hingegen sind oft 5 Zoll lang und nur 2½ Zoll breit. Die Blume liegt in einer geräumigen seichten Einsenkung, die fast immer rostfarbig ist. Der starke Stiel ist 1 bis fast 1½ Zoll lang, und sitzt bald in einer kleinen Vertiefung, bald wieder oben auf der stumpfen Spitze, und ist mit Fleischfalten umgeben, die ihn oft auf die Seite drücken. Die Schale ist anfänglich hellgrün, bey der Zeitigung etwas gelblicher. Röthe hat diese Frucht nie, aber die ganze Schale ist mit sehr vielen, äußerst feinen, grünen und graulichen Puncten besetzt. Das Fleisch riecht angenehm, ist gelblich weiß, etwas steinigt um das Kernhaus, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend, und von einem erhabenen, zuckersüßen, etwas fein violenartigen Geschmack. — Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber doch nur mittelmäßig groß, denn er trägt sehr bald und jährlich viele Früchte, diese setzen sich oft in Büscheln an. Von harten Frösten leidet er. Die Sommertriebe sind nicht lang, sehr stark und dick, haben eine dunkle olivengrüne Farbe, auf der Sonnenseite nichts Röthliches, und sind mit sehr vielen rauen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, langoval, gegen den Stiel schief eingesenkt, dabey stark rückwärts gebogen, und nach vornen hat es eine kurze scharfe Spitze, glänzend dunkelgrün, sehr seicht stumpfspitz gezahnt. Die Augen sind unten sehr klein, nach vornen spitz und etwas abstehend, und die Augenträger sind flach. Die Frucht zeitigt im November, oft schon Ende October, hält sich aber nur in kalten Gewölben bis in den December. — Vom ersten Rang.

Die holländische Zuckerbirne. — (Mayer. T. O. G.) — Sie ist sehr mittelmäßig groß, rundbauchig stumpfspitzig, 1 Zoll 9 Linien lang und 1 Zoll 7 Linien dick. Sie hat ihre größte Breite mehrentheils in der obern Hälfte ihrer Länge und ist etwas bauchigt. Gegen die Blume rundet sie sich nach und nach hoch zu, gegen den Stiel auch, aber weit gedehnter. Sie behält nach diesem nicht immer einerley Form; doch endigen sich alle am Stiel stumpf. Die Blume sitzt oben platt auf, hat eine große Oefnung, die jedoch meistentheils vom Stern bedeckt, sehr geräumlich und tief ist. Der Stiel ist lang, auch ziemlich stark, scheint etwas hineingesteckt zu seyn. Die Schale ist dünne, hellgelb, bisweilen schwach, bisweilen sehr stark auf der Sonnenseite geröthet, und mit vielen Puncten bestreuet, die im Gelben grünlich, im Rothen gelblich sind. Das Kernhaus ist oval und unter der Blume mit einigen Steinen besetzt. Das Fleisch ist weiß und brüchig, und hat eben den Geschmack, wie die lange Sommer-Zuckerbirne, nur etwas würzhafter. Sie wird gegen die Mitte des Augusts reif, hält sich ohngefähr 14 Tage, wird nach und nach mehligt und endlich teig. — Der Baum hat einen schwachen Stamm und trägt gut. Das Blatt ist länglich und schmal, glänzend gelbgrün, und fast ungezahnt.

Die schwarze oder graue Zuckerbirne. Sucrin noir, Grauwe Suiker-Peer. — (Quintinye. Knoop. T. O. G. Handb. Beytr.) — Diese Birne hat wohl mehr den Namen von den grauen Flecken, die sich auf derselben befinden, und die bey ungünstigem Wetter auch wohl schwarz und groß werden, als von ihrer Grundfarbe, die dunkel gelbgrün wird. Sie gehört in Ansehung ihrer Größe einigermaßen zu den kleinen Sorten, und ist 1 Zoll 10 Linien lang und 1 Zoll 7 Linien dick. Sie ist ein klein wenig bauchig, und hat ihre größte Breite in der Mitte ihrer Länge. Nach der Blume zu rundet sie sich kurz ab, gegen den Stiel zu erhält sie eine kurze, etwas stumpf abgebrochene Spitze. Der Stiel ist mehrentheils so lang, als die Birne selbst lang ist, dünne und holzig. Die Blume sitzt beynahe oben auf der Rundung auf, und zieht sich nur ein klein wenig in eine flache Vertiefung, um welche sie nur einige zarte Falten legt. Sie ist klein, geräumlich, doch nicht sehr tief.

Birnsorten. (Z)

tief. Die Grundfarbe der Birn ist grün, wird aber im Liegen etwas gelb, hat mehrere grüne Pünctchen und graubraune lederfarbene Stellen und Flecken, die auch stark in die schwarzbraune Farbe ausarten. Das Kernhaus ist unter der Blume mehr rund, und gegen den Stiel mehr spitzig, und hat zarte Steinchen. Die Kernkammern sind geräumlich, und die Kerne breit und geradeaus spitzig. Das Fleisch ist an Farbe gelblich weiß und fest. Der Saft ist zwar nicht überflüssig, doch in hinreichender Menge vorhanden, schmeckt sehr süß und nachdrücklich, und kommt dem Geschmacke einer Rosine sehr nahe. Sie wird zu Ende des Augusts reif, hält sich vom Baum weg, zumal wenn sie an demselben etwas zu reif werden ist, kaum 14 Tage, da sie teig wird. Sie läßt sich in ihrer besten Reifzeit sehr gut frisch essen, und ist auch zum wirthschaftlichen Gebrauch sehr dienlich. — Der Baum trägt sehr voll und wird mittelmäßig stark. Die Zweige sind kurz und steif auf den langen Aesten; die Sommertriebe gelbbraun, und etwas grau getüpfelt. Die Krone bildet eine hohe Kugel und hat viele starke Aeste und Zweige, die sich weit ausbreiten und vertheilen. Das Blatt ist gelbgrün, länglich und schmal, und sehr fein gezahnt.

Die Sommer-Zuckerbirne. — (Knoop, langstelige Suikery. T. O. G.) — Sie hat eine sehr gute und proportionirliche Birngestalt und ist etwas bauchigt, von 3 Zoll Länge und 2 Zoll Breite. Ihre größte Breite fällt mehrentheils in die obere Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von da sie sich etwas hoch zurundet, gegen den Stiel zu fällt sie ausgehöhlt ab, und endiget sich in einer stumpfen Spitze, in welcher der Stiel hineingesteckt zu seyn scheint, und beynahe 2 Zoll Länge hat. Die Blume sitzt auf der Rundung ziemlich flach auf, der Stern breitet sich aus, daß man ihre ganze Oefnung sehen kann; die geräumlich und flach ist. Die Grundfarbe der Schale ist gelbgrün, aber wo sie die Sonne nur etwas bescheinen kann, wird sie hellroth, das bey einigen sich auch wohl dunkler färbt. Im Gelben sowohl, als Rothen sieht man verschiedene Puncte. In jenem sind sie grün, und in diesem gelb. Die Schale ist glatt und dünne. Das Kernhaus ist oval, und die holzigen Fibern des Stiels erstrecken sich sehr sichtbar bis dahin. Das Fleisch ist weißgelb und bruchig, hat einen angenehmen, der Zuckersüße ähnlichen Geschmack. Sie wird in der Mitte des Augusts reif, und wird zur Abwechselung unter den ersten Birnen. Sie dauert 14 Tage, worauf sie melbig wird. — Der Baum wird stark. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern quirligt an und gehen in scharfen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind von mittelmäßiger Stärke und Länge. Die Krone bildet eine hohe Pyramide, und da die Aeste zertheilt stehen, so ist sie ziemlich durchsichtig. Das dunkelgrüne Blatt ist länglich, und rundet sich gegen den Stiel gemach, gegen den Ausgang länger gedehnt spitzig zu, und ist sehr scharf gezahnt.

Die kleine gelbe Sommer-Zuckerbirne. — (T. O. G.) — Eine kleine perlförmige Sommerbirne, die ihre größte Breite in der untern Hälfte nach der Blume zu hat, nach welcher sie sich bald etwas platter, bald etwas erhabener zurundet. Gegen den Stiel nimmt sie stark ab und endigt sich stumpfspitz. Eine mittelmäßige Frucht mißt in ihrer Länge 26 Linien, die Breite aber 20 Linien. Ihre Grundfarbe ist grüngelb, bey der Zeitigung ganz gelb, mit vielen feinen grünen oder grauen Puncten, die aber bey der Reife sehr unkenntlich werden, oder ganz verschwinden. Die Blume ist nicht tief eingesenkt, und ist mit einigen Falten besetzt. Der Stiel ist etwas kurz und oben an der Frucht gewürstelt. Das Fleisch ist weiß, brüchig, von süßem angenehmen Geschmack und hinlänglicher Saftfülle. Sie reift zu Anfang Augusts und dauert acht, höchstens vierzehn Tage, wo sie teig wird. — Der Baum wächst sehr lebhaft. Die Sommertriebe sind von mittlerer Stärke und Länge, von Farbe gelbbraun. Das Blatt ist 22 bis 32 Linien lang, 17 bis 25 Linien breit und oval, auf dem Rande ist es fein gezahnt.

Kurzstieligte Zuckerbirne, s. Kurzstieligte Blanquet.

Die rotbackigte Sommer-Zuckerbirne. — (Diel.) — Eine ungemein schöne goldgelbe vortrefliche Sommerfrucht, sowohl für den rohen Genuß, als auch für die Oeconomie ungemein schätzbar. Der Bauch sitzt stark oben nach der Blume hin, um den sich die Frucht schön und plattrund zuwölbt. Nach dem Stiel hin macht erst dieselbe eine schöne Einbiegung und endigt sich in eine lange schöne kugelförmige Spitze. — Eine schöne Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Blume sitzt fast eben auf Fläche, bisweilen in einer kleinen Einsenkung, die mit feinen Falten besetzt ist. Der Stiel ist dünne und 2 Zoll lang, sitzt auf der öfters sehr dünnen Spitze, und ist mit feinen Runzeln umgeben. Die Schale ist hellgrün und wird im Liegen zitronengelb. Die Sonnenseite ist mit einem hellen Roth angelaufen. Die Puncte sind häufig, sehr fein, im Rothen grau. Das Fleisch ist matt weiß, saftreich, um das Kernhaus etwas steinigt, halb schmelzend, und von einem reinsüßen, äußerst angenehmen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft und wird einer mit von den stärksten Birnbäumen, und bildet eine breite Krone. Die Sommertriebe sind lang und schlank, auf der Sonnenseite glänzend hellröthlich, etwas trubgelblich auf der Gegenseite, ohne Wolle, und nicht stark mit feinen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, ovalrund, mit einer kurzen Spitze,

Spitze, glänzend dunkelgrün, seicht gezahnt. Die Augen sind kurz, dick, stehen wenig ab, und die Augenträger sind schön vorstehend. Diese Frucht zeitigt im Anfang des Septembers, und hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, drey Wochen. — Vom ersten Rang.

Die rothgelbe Zuckerbirne. — (Zink.) — Eine ganz gute Sommerbirne, von plattgedrückter Form, 1¾ Zoll dick und hoch, auch größer. Die Blume ist klein, und steht sehr wenig vertieft. Der Stiel ist anderthalb Zoll lang und dünne. Die Schale ist hochgelb, auf der Sonnenseite stark roth, um und um aber roth gestrichelt. Das Fleisch ist gelb, fest, etwas steinig, mit nicht überflüssigem, doch süßen Saft und von einem angenehmen Geschmack. Sie reift Anfang September und hält sich nur acht bis höchstens vierzehn Tage.

Die Winter-Zuckerbirne. Sucrée d'hyver. — (Zink. Knoop. Handb.) — Eine ganz mittelmäßig große, rundliche, gegen den Stiel kurz zugespitzte Birne, mit einem dünnen 1 Zoll langen Stiel und nicht tief liegender Blume; rauer und bey der Reife gelblich grüner, mit hellbraunen starken Puncten und Flecken ganz besetzten Schale, daß sie davon etwas grau und bräunlich aussiehet. Ihr Fleisch ist milde und fein, doch etwas steinig, hat aber häufigen und zuckersüßen Saft und einen vortreflichen Geschmack; hält sich bis Ostern.

Die zweyköpfigte Birne. Poire à deux têtes. (Quintinye. Du Hamel. Manger.) — Diese Sommerbirne ist mehr Seltenheit, als groß von Werth. Sie hat zwey Blumen, die nebst der Frucht durch einen tief laufenden Einschnitt gleichsam in zwey Theile getheilt werden. Sie ist 2 Zoll dick und etwas weniges hoher. Die Blumen sitzen auf einer Höhe, die von verschiedenen Höckern gebildet wird. Der Stiel ist bald kurz, bald lang, oft oben fleischig und auf einer Seite mit einem Stückchen Fleisch überwachsen. Die Schale ist grüngelblich, auf der Sonnenseite rothbraun verwaschen. Das Fleisch ist weiß und hat zwar ziemlichen Saft, der ein wenig parfumirt ist, der Geschack aber ist nicht sonderlich. Sie reift im August.

Die große Zwiebelbirne. Gros Oignonnet, Amiré roux, Roi d'Eté, Ognonet, Oignonnet musqué. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Manger. Handb. T. O. G.) — Diese Birn wird ziemlich groß, wenn sie einen guten Boden findet. Sie hat 2 Zoll 5 Linien in der Länge und 1 Zoll 7 Linien in der Breite. Ihre größte Breite befindet sich in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von da sie sich hoch zuwölbt. Um die Blume bildet sie eine kleine Fläche, auf der sie ganz flach eingesenkt ist. Sie ist groß, vom Stern wird die Oefnung mehrentheils bedeckt, und ist geräumlich und tief, hat oft auch einige kleine Falten um sich her. Gegen den Stiel nimmt sie stark ab, und läuft ausgehöhlt in einer starken Spitze aus. Der Stiel ist kurz, fleischigt und dick, und hat etwas weniges über den Drittheil der Länge der Birn. Die Grundfarbe ist hellgelb, in welcher man ganz kleine braune Pünctchen schimmern sieht. Auf der Sonnenseite ist sie mit einem vortreflichen Roth überzogen, und läuft in Streifen gegen den Stiel zu; in diesem Roth sind die Puncte gelb. Die Schale ist dünne; das Kernhaus ist rundlich, und nimmt daselbst die sehr holzigten Stiele noch sehr merklich auf. Das Fleisch ist weiß an Farbe, an Geschmack sehr süß, aber der Saft ist nicht in Menge vorhanden. Sie muß kurz vor ihrer völligen Reife abgebrochen, und im Liegen erst reif werden, wenn sie gut seyn soll. Sie reift in der Mitte August und dauert 14 Tage. — Der Baum wird mittelmäßig stark, die Haupt- und Nebenäste fahren gleich breit auseinander und setzen sich gern quirligt an. Die Sommertriebe sind von mittlerer Stärke und Länge. Die Krone bildet eine platte Kugel. Das Blatt ist länglich und von Farbe dunkelgrün.

Die kleine Zwiebelbirne, die Zucker- oder Marzipanbirne. Petit Oignonnet. — (Zink.) — Diese ist fast von gleicher Form, aber nur 1¾ Zoll hoch und dick. Die Blume ist ziemlich groß und vorstehend. Der Stiel ist etwas lang, und läuft an demselben die Birne spitz zu. Die Schale ist grünlich gelb, an der Sonnenseite röthlich, um und um mit blässer oder dunkelroth gestrichelt. Das Fleisch ist zwar etwas steinigt, hat aber vielen und zuckersüßen Saft. Sie zeitigt in der Mitte August, dauert aber wegen dem vielen süßen Saft nicht lange.

Blattlaus, Aphis. Ein sonderbares, aber sehr schädliches Insect für die Obstbäume. Im Frühjahr und Sommer sind sie alle weiblichen Geschlechts, nur gegen den Herbst kommen auch männliche hervor. Ohne Begattung gebähren jene den Sommer hindurch lebendige Junge, und zwar eine unzählige Menge, vor Winter aber legen sie Eyer, die wie kleine schwarze Pulverkörnchen an den Aestchen und um die Augen fest sind. Es giebt unter ihnen geflügelte und ungeflügelte ohne Unterschied des Geschlechts. Sie haben einen zarten Stachel am Kopf, womit sie in die Blätter und jungen Triebe bohren und den Saft aussaugen, der sich in ihrem Leibe in reinen Honig verwandelt, den sie durch ein Röhrchen, das am Hintertheil des Leibes in die Höhe stehet, ausspritzen, und deswegen von den Ameisen so fleißig besuchet und beleckt werden. Durch das Aussaugen des Saftes rollen die Blätter zusammen, und ist ein Baum hart damit heimgesucht, so fallen seine Früchte ab; treibt er aufs neue um Michaelis, und kommt früher Frost, der ihn noch im vollen Saft überfällt, so gehet der ganze Baum zu Grund. Auch viele treibende Pfropfreiser verderben sie. Unter der Menge gerühmter Mittel wider

wider dieses schädliche Insect ist wenig Trost zu schöpfen, da viele auch den Bäumen nachtheilig sind, wie alle fettigte Sachen, und allzu beitzende Laugen. Mit schlechtem Rauchtabak, wenn 1 Pfund mit ohngefähr 10 Maaß Wasser ausgekocht, oder ½ Pfund starker Schnupftabak mit 2 Maas Wasser vermischet wird, und man damit begießt, kann man große Spalierbäume retten; kleine junge Bäume und wachsende Pfropfreiser aber durch das trocken Abbürsten. Man nimmt dazu einen Pinsel von Schweinsborsten in solcher Länge, daß sie recht elastisch sind, von ohngefähr einen Finger dick. Damit werden die Blattläuse in einem Augenblick weggeschnellet, und die Blätter und Triebe gereiniget und gerettet. Das ist das beste Mittel.

Die Blätter — sind ein wesentlicher Theil des Baums, und entstehen aus dem zelligten Gewebe der Rinde. Sie bestehen aus Häuten, aus einem Gerippe von Adern und Saftröhren, und einem blasigten Wesen. Sie sind die Werkzeuge der Bewegung bey den Bäumen, wodurch ihre Gesundheit und Stärke erhalten wird. Sie ziehen aus der Wurzel den Saft in die Höhe und bereiten ihn. Eines ihrer Hauptgeschäfte ist, daß sie durch ihre Ausdünstung eine Menge der überflüssigen Feuchtigkeit wegschaffen, wovon gleichsam die Quintessenz, die fixe Luft, das Electrische ꝛc. durch die Organe in den Theilen des Baums abgeschieden und darin zurückgeblieben ist, und dagegen wieder aus der Luft viele Nahrungstheile in sich saugen und dem Stamm zuführen. — Die obere Seite der Blätter ist meist glatt und glänzend, die untere aber rau oder mit kurzen Haaren bedeckt. Diese Haare sowohl, als auch die Drüsen oder Warzen an den Blättern sind Absonderungsgänge, wodurch der überflüssige Saft weggedünstet wird. Auf der untern Seite der Blätter ragen auch die Adern des Gerippes mehr hervor, und ihre Farbe ist allezeit blässer, als oben. — In die Verschiedenheit der Blätter eines Baums von einerley Art haben das Alter, der mehr oder minder gesunde Zustand des Baums, der Boden, die besondere Witterung des Jahres und andere Zufälligkeiten ihren Einfluß. — Unter allen Blättern eines Baums sind nicht zwey einander ganz ähnlich, sondern in Bildung und Lage der Gerippe und anderem immer verschieden. Wie nun aber die Blätter in bemeldter Rücksicht gleichsam die Lunge des Baums sind, und die Feuchtigkeiten und Dünste einathmen und aushauchen, (wovon ersteres meist des Nachts, letzteres am Tage unter dem Beytritt der Sommerwärme geschiehet,) also sind sie auch in gewissem Betracht der Magen des Baums und besonders der Augen, denen sie von der Natur zugeordnet sind. Denn die zweyte ihrer Hauptbestimmung ist die Bildung und Vervollkommnung der Augen, zumal der Fruchtaugen. Darum ist kein Auge ohne Blatt, und die Verbindung des Blattstiels mit den Augenträgern muß billig den Naturforscher und Pflanzenphysiker aufmerksam machen. Wir sehen, daß die sogenannten schlafenden Augen am Anfang der Sommertriebe nur kleine, bald abfallende Blättchen haben, hingegen die Augen in der Mitte des Sommerzweiges die vollkommensten sind, aber auch die Blätter am schönsten; daß ferner die Blütheaugen, beym Kernobst, zu ihrer höhern Bildung zu Fruchtaugen drey bis sieben verschiedene Blätter, ja die Fruchtaugen auf zehen zu einem Straus haben ꝛc. Das Blatt muß folglich das eigentliche Werkzeug seyn zur Bildung und wesentlichen Zubereitung der mancherley Augen. Es führet nicht nur dem Laubauge den Baumsaft in vollen Strömen zu, vermittelst seines Blattstiels, das solchergestalt einer Nabelschnur gleichet, sondern es verzehret auch mit seiner Gesellschaft bey dem Blüth- und Fruchtauge den überflüssigen, stark zudringenden Saft, daß er nicht die Fasern der Staubfäden zerreißen und sie in Blätter umbilden könne; dagegen filtrirt es die Menge Saft, kocht ihn in seinen Bläschen und Gefäßen, und führt ihm nur verdichtetere, edlere und zur Frucht dienliche Säfte zu. — Außerdem haben die Blätter noch viele wichtige Verrichtungen in der Oeconomie des Baums, die uns noch größtentheils verborgen sind. Aber die Hauptgeschäfte müssen wir kennen, wenn wir einen Zwergbaum glücklich behandeln wollen, um der Natur abzulernen, durch ihre eigene Werkzeuge einen Endzweck durch die Kunst zu erreichen, der unserer Absicht entspricht, wie z. B. ein Laubauge, (eine Knospe, daraus ein Holzzweig entstehen würde,) in ein Fruchtauge zu verwandeln, und dagegen ein Fruchtauge, (eine Knospe, die in ihrem selbst gelassenen Gang der Natur Frucht bringen würde,) zu nöthigen, ein Laubauge zu werden.

Blitze zur Zeit der Obstblüthe — verderben oft in einem Augenblick die hoffnungsvollesten Obstärndten, zumal bey den Aepfelbäumen, und zwar nicht sowohl hochgehende Gewitter, als vielmehr niedrige helle Blitze. Zwey, drey dergleichen Blitze sind vermögend in etlichen Minuten eine ganze Flur herrlich blühender Bäume mit einem Trauerschleyer zu überziehen, und was man etliche Stunden zuvor in der gesundesten und hellesten Blüthe bewundert hat, siehet man den andern Tag wie erloschen, braun und gleichsam versenget; nicht zwar, als ob der Blitz hier als Feuer gewirkt hätte, sondern durch seine schnell ergossene häufige Luftsäure hat er die in voller Kraft und Saft gestandene Blume, da sie eben im Begriff war, ihren Fruchtkeim zu befruchten und die Frucht anzusetzen, in unordentliche Gährung gebracht, und ihre zarten Gefäße, die mit süßem Saft erfüllet waren, durch seine Säure zusammengezogen und plötzlich verdorben. — Ist aber die Blüthe noch

noch geschlossen, oder war sie schon etliche Tage offen, und hatte günstige Witterung, daß sie hat können befruchtet werden, oder hat sie bereits Frucht angesetzt, so wird sie durch das Gewitter nicht verdorben. — Hier ist nun freylich kein Mittel bekannt oder ausführbar, sondern wir müssen nur dem Lauf der Natur zu sehen, wie der Herr der Natur durch dieselbe als ein weiser Hausvater wirke, um bald jener Gegend seine Gaben vorzüglich zuzuwenden, bald dieser zu entziehen und von jener Ueberfluß anderer Bedürfnisse abzuhelfen. Wenn auch schon die Blitzableiter auch hierbey die gewünschte Wirkung thun möchten, so wäre doch das Mittel im Großen nicht ausführbar.

Blume, — bedeutet theils die frische Blüthe einer Obstfrucht, theils den vertrockneten Ueberrest derselben auf dem obern Theil des Apfels oder der Birne, bey welchem der Blumenkelch (Calix) zurückbleibt, auch öfters mit den vertrockneten Staubfäden. Er heißt bey den Pomologen die Blume, der Kelch. Unbotanisch wurde er von ältern Pomologen genennt: das Auge, das Blüthauge, der Stern, der Butze rc. — Bey dem Steinobst, Kirschen, Pflaumen rc. bleibt öfters vom Stempel ein kleiner Rest auf der Frucht vertrocknet stehen, meist aber nur ein bräunlicher Punct, der Blüthepunct genannt, öfters nur eine kleine Vertiefung, wo der Stempel gesessen, und heißt das Stempelgrübchen, bisweilen aber ist gar keine Spur mehr davon zu sehen.

Die Blüthe — ist das große Geschäft der Mutter Natur, die Gewächse durch Samen fortzupflanzen, und die Frucht bey den Obstbäumen ist um des Samens willen da. Zur Bildung der Frucht aber gehört der edelste, reinste Saft, der in den engern Röhren an den Knoten, zumal in dem Fruchtknoten, von rohen und wässerigten Theilen geschieden, filtrirt und gereiniget wird. Das sehen wir an dem süßen, edlen und reinen Honig, der sich in den Nectargefäßen der Blume befindet. — Die wesentlichen Theile der Blüthe sind die Staubgefäße und der Stempel, die zufälligen Theile aber der Kelch und die Krone. Der Kelch ist die äußere Blumendecke, der die Blüthe umfasset und stützt. Sie ist meistens grün, und besteht bey manchen Gewächsen aus mehreren Schichten. Ihre Hauptbestimmung aber ist die weitere Verfeinerung des Safts in einem hohen Grad. Die innere Bedeckung der Blume, die Kronenblätter der Blüthe, (die gewöhnlich größer, als die Kelchblätter, die grünen Lappen, und sehr verschieden von Gestalt sind,) schützen nicht nur, mit jenen, den Kelchblättern, die zarten, zur Befruchtung nöthigen Theile wider die Kälte und andere Beschädigungen, sondern nähren auch durch ihren öligten Saft die im Kelche ansetzende Frucht und Samenknöpfchen, und sind selbst Absonderungswerkzeuge des filtrirten höchst feinen Safts. — Die Blumenkrone fällt nach vollendeter Befruchtung gewöhnlich ab, die Blumendecke aber, oder der Kelch, bleibt meist noch zur ferneren Beschirmung des Fruchtknotens und des Samens sitzen. Den feinen Saft, welchen die Kronenblätter abscheiden, hat die Natur zur Hervorbringung der Geschlechtstheile und der Nectarinen nöthig. Die Nectarinen sind ein Uebergang von den Kelchblättern zu den Staubgefäßen, und bestehen meist in Grübchen oder Glanduln, worin der honigartige Saft abgeschieden, von den Staubgefäßen eingesogen und von denselben noch völlig ausgearbeitet wird. — Zu den Staubgefäßen, in welchen der Blumenstaub befeuchtet wird, gehören die Staubfäden und die Antheren oder Staubbeutel. Die Staubfäden sind längliche, fadenförmige Theile, (gemeiniglich weiß, unten meist dicker, als oben, bald länger, bald kürzer, oft ganz freystehend, bisweilen zusammengewachsen;) die Antheren aber oder die Staubbeutel sind die darauf befindlichen Nierchen, (die öfters auch eine pfeilförmige oder andere Gestalt haben, gemeiniglich gelb sind rc.). Diese enthalten den Blumenstaub, der aus sehr feinen Körnern besteht von ungleicher Gestalt, die bey ihrer Reife zerspringen und einen feinen geistigen Dust von sich geben, der das lebendigmachende befruchtende Wesen ist. — Der Pistil oder Stempel, der mittelste Theil der Blume besteht aus der Narbe, dem Griffel und dem Fruchtknoten. — Die Narbe, der oberste wesentliche Theil des Stempels, (der gemeiniglich so vielfach, als viele Fächer die Frucht hat, auch bisweilen unkenntlich ist,) ist mit einem klebrigten Saft angefeuchtet, woran sich der Staub des Staubbeutels anhänget. Der Griffel oder das Keilchen ist der mittelste Theil des Stempels, wodurch der geistige Dunst aus den zerplatzten Staubkörnchen in die Fruchtknoten hinuntergehet, den Samen zu befruchten. Dieser Griffel ist bald rund, bald drey= oder viereckig, bald eyförmig, oder anders gestaltet, und inwendig meistentheils mit einem saftigen zelligten Gewebe angefüllt, äußerlich aber bald glatt, bald mit Haaren bewachsen. Der Fruchtknoten, der den Samen der Pflanze gleich von Anfang an sich enthält, sitzt unten in der Blume und wird von ihr umgeben. — Die Staubfäden und der Stempel bestimmen also das weibliche und männliche Geschlecht bey den Pflanzen. Wenn eine Blume nur einen Stempel hat, und keine Staubfäden, so heißt sie eine weibliche Blume; hat sie aber die Staubfäden ohne den Stempel, so ist sie eine männliche Blume, wie z. B. bey der Haselnuß die gelben Kätzchen, die mit gelbem Samenstaub behänget sind, die männliche Blüthe heißen, und der rothe dreyeckigte Auswuchs, oder Pistill auf der jungen Nuß selber, die weibliche Blüthe.

Hat aber eine Blume beide Theile, Staubfäden und Pistill in sich vereiniget, wie meistentheils, so heißt sie eine **Zwitterblume**. — Hat nun die einzelne weibliche Blume keine männliche mit Staubfäden in ihrer Nähe, oder bricht man die Staubfäden bey einer Zwitterblume ab, oder verdirbt der Frost die Staubkörnchen, oder fressen Insekten die Staubfäden ab, oder hindert anhaltender Regen das Aufplatzen der Saamenkügelchen, so bleibt der Saame unbefruchtet, und die Frucht verdirbt entweder und fället ab, oder sie wird ein unförmliches, untaugliches Aftergewächs, wie die sogenannten Narren (Schlotten, Taschen) auf Pflaumen- oder Zwetschenbäumen. — Sobald nun aber die Befruchtung der weiblichen Theile vermittelst des Saamenstaubs vollendet ist, (als welches in einem günstigen Angenblick der Witterung geschiehet,) so nimmt die Entwicklung der Frucht, ihr Leben und Fortwachsen seinen Anfang. Weiter aber hat uns die Natur hinter den Vorhang ihres Heiligthums und ihrer Geheimnisse noch nicht blicken lassen. Wir können ihr großes Geschäft der Zeugung, Befruchtung und Belebung nicht durchschauen, wir können nicht einmal alle Erscheinungen und Veränderungen in der Bereitung der Säfte, nicht die große Verschiedenheit des Geruchs und des Geschmacks dieser Säfte erklären. Wie viele Veränderungen, Durchsäugerungen, Gährungen rc. müssen die Säfte von ihrem Eintritt in die Wurzeln an durchlaufen, bis sie sich in der Blüthe und in der Frucht auf so mancherley Weise färben, und den so verschiedenen Geschmack und Geruch, die sie in ihrer Vollendung annehmen, bekommen.

**Bouquetzweig** — ist bey den Steinobstbäumen dasjenige kleine Fruchtästchen und Ringeltrieb, so bey dem Kernobst der Fruchtknoten oder Fruchtspieß ist. Es hat nicht mehr Länge, als höchstens 2 Zoll und ist entweder der ganzen Länge nach mit schönen Blüthaugen besetzt, oder hat am Ende einen Büschel Blüthknospen und einen eigenen Laubknopf, der den Fruchtstümmel jährlich um einige Linien verlängert. Ohne diesen Laubknopf kann das Aestchen seine Früchte nicht ernähren. Er giebt eins, zwey, höchstens drey Jahr Frucht, und verdirbt darnach. Es hat keinen Fruchtkuchen, wie das Kernobst, sondern der Obststiel selbst hat an seinem Anfang einen Ringelwuchs der jenes Verrichtung thut.

**Brand der Bäume** — ist mit dem **Krebs**, den die Gartenschriftsteller oft für eine andere Krankheit der Bäume angeben, eine und dieselbe, und der **Krebs** nur eine Verlängerung dieser Krankheit. Oefters stirbt der Baum in kurzer Zeit dadurch ab, öfters aber dauret es Jahr und Tage und wohl bis zehn Jahre lang, da indessen das Uebel wie ein langsamer Krebs um sich frißt und die Rinde immer mehr abstirbt und losspringt und das Holz dürre wird, und wird der **Brand** genennt, weil das Holz schwarz und wie verbrannt wird. Alle Obstbäume sind dieser Krankheit unterwerfen, und heißt bey dem Steinobst der Gummi- oder Harzfluß. — Der **Grund des Uebels** ist jedesmal eine Ergießung des Safts in verletzten oder zersprengten Saftröhren, wodurch Stockungen in den Röhren entstehen, und nicht nur die Verrichtung des Saftumlaufs gestöret, sondern auch der Saft selbst verdorben und ätzend wird, wie solches der Harzfluß sichtbar zeiget. Der gährende Saft zersprengt an einigen Orten die Saftröhren, ergießt sich zwischen das Holz und die Rinde, die sich dadurch von einander absondern. Der Saft verdirbt immer mehr, wird ätzender und frißt um sich wie ein Eiter, dessen Schärfe die benachbarten Theile ansteckt: daher der Name **Krebs**. Dieses Uebel macht gewöhnlich den Aepfel- und Birnbäumen den Garaus und viele tausend werden durch den fetten und hitzigen Mistdünger in diese Krankheit gejagt. Aber keinem Obstbaum sind stark öhlichte oder fette Dünger im geringsten Uebermaas dienlich, weder für seine Gesundheit, noch für seine Früchte. Seiner Natur sind mehr salpetrichte oder salzige Theile zu seinem Wachsthum und Fruchtbarkeit zugeordnet. Das zeigt schon sein ganzer Bau, da ihn die Natur unter allen Pflanzen am höchsten in die Luft gesetzt, und daher auch so viele Millionen Poren und Mündungen in seinen Blättern und Rinden anerschaffen hat, um die salpetrigten Theile aus der Luft einzusaugen. Deswegen werden auch seine Früchte gar merklich schmackhafter und besser, wo er in einem mergelartigen, etwas kalchigten Boden stehet, als in einem öhlichtfetten, schwarzen und gedüngten Erdreich. Daher muß man den Mistdünger nie anders, als verweset, sparsam und klüglich mit seiner Erde vermischen. Selbst **Aepfelbäume**, die sonst einen guten Boden lieben, sind empfindlich auf öligten Dünger und bekommen durch das geringste Uebermaas den Brand. **Birnbäume** vertragen ihn noch weniger, **Kirschbäume** gar keinen. Am meisten kann ihn der **Pflaumenbaum** vertragen. — Der Brand rühret ferner her von **Quetschungen und Beschädigungen**, dadurch die Saftgefäße zerrissen werden, der Saft sich eben so ergießt, verdirbt und Holz und Rinde angreift. — Er kommt auch vielmals her vom **Verfrieren im Winter**, da die Saftröhren zersprenget werden, daß sich bey dem schnellen Aufthauen der verdorbene Saft auch zwischen Rinde und Holz ergießt. Noch entstehet der Brand von den **Schrotwürmern**, den Larven mehrerer Käfer. S. **Wurm**.

Befindet sich nun aber bey einem Baum diese Krankheit an den Aesten, so werden solche bis auf den gesunden Theil weggeschnitten, und die Baumkütte aufgeschmiert. Ist aber der Stamm

ange-

angegriffen, so wird die Rinde bis auf gesunde Theile weggeschnitten und alles wohl mit der Baumkütte verschmieret. Ist der Baum alt und das Holz stark brandig, so wird das Schadhafte ausgemeiselt, das Loch aber entweder mit dem Forsythischen, oder mit dem Baummörtel ausgestopft, da man ungelöschten Kalch mit frischem Rindsmist und etwas Leimen darunter mischt.

Das Brandeweinbrennen aus Obst — ist gar öfters eine sehr nützliche Anwendung, wenn dasselbe gut gerathen ist. Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen ꝛc. geben allesammt einen trefflichen Brandewein. Es kommt nur darauf an, in was für einer oeconomischen Lage sich ein Landwirth befindet: wie der Preis des Holzes ꝛc. — Es giebt auch Gegenden, wo manches Obst bey dem geringen Grad von Zeitigung, die es in denselben erlangt, sich besser zum Brandeweinbrennen, als zu anderem Gebrauch schickt, und diese Benuzungsart die einträglichste wäre, besonders bey hohen Getraidepreisen, und wenn überdas die Waldungen in solchen Gegenden nicht, wie meist, in schlechter Beschaffenheit sich befinden. Ueberhaupt aber wird es in diesem oeconomischen Theil durchaus nicht überflüßig seyn, das Hauptsächlichste davon bekannt zu machen.

Da in den meisten Gegenden das Obst verhältnißmäßig gegen das Getraide zu theuer ist, und daher in diesem Fall bey der Anwendung zum Brandeweinbrennen den erwünschten Vortheil nicht gewähret, so ist auch die Art und Weise, aus Aepfeln und Birnen Brandewein zu brennen, nicht sehr bekannt.

Die Hauptsache dabey ist nun die Wissenschaft, diese Obstart gehörig in Gährung zu setzen. Man stößt oder mahlt nämlich die Aepfel und Birnen zu einem Brey, vermischt solchen mit Getraideschrot, rührt ihn beym Einmöschen recht wohl durch einander, und läßt alles durch beygebrachte Hefen auf die übrigens gewöhnliche Weise zur Gährung bringen.

Der daraus erhaltene Brandewein hat einen guten weinartigen Geschmack, und richtet sich die Quantität des Brandeweins nach der Güte des Obstes, und der Menge des Schrotes, so dazu genommen wird. Je stärkern und geistreichern Wein das Obst einer Gegend giebt, desto mehr und besserer Brandewein wird auch davon erhalten.

Die Zwetschen und andere blaue Pflaumen, besonders die Damascenerpflaumen sind wegen ihrer Süßigkeit und darin liegendem brennbaren Geist zum Brandeweinbrennen überaus dienlich. Sie sind besser dazu tauglich, wenn sie noch frisch, als wenn sie überzeitig und runzlich sind. Da man sie aber indessen nicht alle sogleich vom Baum wegbrennen kann; so dürfen sie nicht lange auf Haufen liegen bleiben, darauf sie sonst vor der Zeit gähren, sich erhitzen und faulen, sondern sie müssen sogleich, als sie vom Baum abgeschüttelt sind, in Fässer eingeschlagen werden. Hat man viele und ein grosses Faß mit einem Thürchen, so wird solches, wenn es voll ist, mit dem Thürchen verschlossen. Bey andern Fässern wird der Boden ausgeschlagen, gefüllt, und wieder fest zugemacht. Es werden aber die Pflaumen nicht eingedrückt, sondern nur so eingefüllt, wie sie von selbsten zusammen fallen.

Auf diese Art eingefüllet, vor der Luft verwahret, und in Keller geleget, halten sie sich Jahr und Tag zum Brennen, und kann man seines Geschäfte nach Gemächlichkeit verrichten. Will man sie aber sogleich zum Brandeweinbrennen gebrauchen, so werden sie sofort gemahlen oder gestoßen, in das Gährfaß geschüttet, fest zugedeckt und an einen warmen Ort zur Gährung hingestellet, da sie in zehn bis vierzehn Tagen, je nachdem sie mehr oder weniger warm stehen, reif und zum Brennen fertig seyn werden.

Die vollendete gemäße Gährung hat, wie ein anderes Material zum Brandeweinbrennen, den säuerlich geistigen Geruch zum Hauptkennzeichen. Ist man mit der Gährung anderer zum Brandeweinbrennen dienlicher Früchte bekannt, so wird man gar bald durch den Geruch entscheiden können, welches der rechte Grad der vollendeten geistigen Gährung auch bey dieser Obstfrucht sey, und muß hierin die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn.

Sobald nun die Zwetschen oder Pflaumen ihren gehörigen Grad von geistiger Gährung erreicht haben; so werden sie zum Raubrennen in die Blase oder Brandeweinkessel gebracht. In demselben werden sie anfänglich umgerühret, damit sie nicht anbrennen, und zu rechter Zeit der Helm oder Hut aufgesetzt. Der Kessel muß, wie sich von selbst versteht, eine Queerhand leer bleiben, und das Feuer Anfangs stark gemacht werden, daß sie ins Kochen kommen, alsdann aber, wenn der Kessel im Gang ist, so wird das Feuer gemildert und gehörig regieret.

Das Läutern des Zwetschenbrandeweins hat eben die bekannten Regeln, wie bey Frucht- und anderem Brandewein. Die raue Läuter wird in ein sauberes Gefäß gethan, und wenn sie zum Abziehen kommt, der Kessel wohl gereiniget, das Feuer bis zum Sieden stark gehalten, und wenn es läuft, schnell gedämpft, der Ofen wohl zugemacht, die Zuglöcher verlegt und sofort das Feuer sorgfältig regiert, damit der Geist nicht zum Schaden wegdünste. Ein Faß von einem wurtembergischen Eimer, oder 2 Ohm Rheinländisch (sind 160 Maas, das Maas zu 4 Pfunden) von frischen Zwetschen gefüllt, giebt 18 Maas Brandewein der sehr gut und stärker, als rheinischer Brandewein ist, wenn

wenn das Geschäft mit Achtsamkeit und Fleiß verrichtet wird.

Die Treber, oder die im Raukessel zurückgebliebenen und ausgebrannten Zwetschen oder Pflaumen sind zum Futter für die Schweine wohl zu benutzen, wenn sie abgekühlet sind.

Zum Brennen des Kirschengeistes werden die geringsten süßen Kirschen angewendet, nämlich die kleinen Waldkirschen, es seyen rothe, oder schwarze, doch geben die schwarzen den meisten und besten, überhaupt aber die Kirschen einen sehr starken und angenehmen Geist, der wie Arrak kann benutzet werden. Größere süße Kirschensorten, die man in Gärten pflanzet, sind theils zum frischen Verkauf, theils zum Trocknen von mehrerem Ertrag und Nutzen. Herzkirschen aber geben wegen ihrem geringen Saft sehr wenigen Geist. Ein Faß voll Kirschen von 1 Ohm oder 80 Maas giebt ebenfalls 8 bis 9 Maas guten Kirschengeistes.

Je zeitiger die Kirschen sind, desto köstlichern Brandewein geben sie. Die Stiele müssen weg bleiben, weil sie wegen ihrer Bitterkeit den Geist verderben und schlechten Geschmack beybringen würden.

Die von Stielen freye Kirschen werden in ein gereinigtes Faß eingeschlagen. Hält solches einen halben Wirtemberger Eimer, oder eine Rheinische Ohm von 80 Maas, so werden davon etwa 12 bis 15 Maas in einem Mahltrog sammt den Kernen zermalmet und oben auf die Kirschen im Faß geschüttet. Wenn die Steine nur zerdrückt sind, ohne ganz zermalmet zu seyn, so ist es hinreichend, weil die Kerne, als ölig und bitter, den Geist nicht vermehren, sondern nur den angenehmen Persikogeschmack und Geruch mittheilen. Die zerdrückten oder gemahlenen Kirschen werden aber deswegen auf die ganzen Kirschen oben auf das Faß geschüttet, damit solche desto bälder in Gährung gebracht werden. Wäre aber die Menge der Kirschen groß, so müßten nicht unumgänglich davon gemahlen werden, sondern es wäre hinreichend, wenn sie ein- oder zweymal im Gefäß geruhret würden.

Sind nun die Kirschen auf gedachte Weise eingeschlagen, so muß das Gefäß, an einem warmen Ort stehend, sorgfältig zugedeckt werden, damit kein Geruch heraus gehe. Nach vierzehn Tagen wird die Probe gemacht, ob die Gährung ihren vollkommenen Grad erreicht habe. Diese Probe bestehet darin, daß man ein brennendes Licht in das Faß auf die zerdruckten Kirschen stellet. Löschet der gährende Dunst das Licht aus, so sind sie noch nicht reif genug zum Brennen. Läßt er aber das Licht brennen, so rühret man die Kirschen auf der Stelle, deckt sie wieder zu und greift sie den folgenden Tag an zum Brennen. Indessen muß man darauf sorgfältig Acht haben, daß die Masse nicht zur sauren Gährung sich neige. Man muß daher nach dem Rühren sogleich mit dem Brennen fortfahren, sonst gehet in etlichen Tagen viel Geist weg. Von saurer Gährung wird zugleich der wenige Geist rau und unangenehm; von süßer Masse aber, oder wenn der Grad der Gährung noch zu gering wäre, wird er süß und angenehm, und wäre also noch viel verträglicher, die Kirschen noch zu jung zu brennen, als wenn sie zu sauer sind.

Haben nun aber die im Gährfaß befindlichen Kirschen ihre vollkommene Reife und sollen zum Raubrennen in den Kessel gethan werden, so müssen sie jedesmal, so oft ein Brand herausgenommen wird, zuvor in dem Gährfaß geruhret werden, damit sich die Steine und Kerne zertheilen, und nicht auf dem Boden bleiben, und zuletzt zusammen kommen, weil allzu viele Steine das Anbrennen verursachen.

Der Raukessel wird bis auf ein Sechstheil angefüllt, das Feuer sodann angezündet, und die Kirschen im Kessel so lange geruhret, bis er ins Kochen kommt.

Hierauf wird der Hut aufgesetzet, und das Feuer gut regieret, daß die Steine sich nicht zu Boden setzen, und das Anbrennen verursachen. Sobald es nun anfängt zu laufen, wird der Ofen zugemacht, damit bloß die Kohlen den Brand treiben.

Mit dem Läutern des Kirschengeistes hat es eben das Bewandniß, wie bey dem Läutern überhaupt, und vom Läutern des Zwetschenbrandeweins vorhin gemeldet worden.

Die Treber der Kirschen sind für die Schweine.

**Der Brenner** — ist diejenige beschwerliche Krankheit und Unfall an den Pfirschenbäumen von Ende Aprils bis in Junius, da die Blätter zusammenlaufen, sich in allerhand Gestalten krummen, blasig werden und aufschwellen; ihr Gewebe wird dick, ungestaltet; ihre grüne Farbe bekommt eine unangenehme Mischung von roth, gelb und weiß, verdorren endlich und fallen ab. Aber nicht allein die Blätter werden von dieser Krankheit angegriffen, sondern auch die jungen Triebe, welche sich unförmlich aufblähen, im Wachsthum stille stehen, ihre lebhafte Farbe verlieren und endlich verderben. Die Früchte an solchen kranken Fruchtästen schrumpfen ein, und fallen ab. So wenig man noch bis jetzt die eigentliche Ursache dieses meist plötzlichen Unfalls und Krankheit der Pfirschenbäume kennt, so wenig Mittel weiß man derselben entgegen zu setzen. Unstreitig rühret der Unfall von einer widrigen Witterung her, besonders von scharfen Winden und durch allzuschnelle Abwechslung von Kälte und Wärme, wovon die Säfte stocken, scharf werden und die zarten Theile also angreifen. Es ist dabey nichts zu thun, als daß man die beuligten Blätter abbricht, die jedoch endlich von selbst abfallen, die angegriffenen Zweige etwas einkurzet, überhaupt aber, wenn der Baum sehr stark angegriffen ist, als einen kranken

kranken behandelt, und ihn mit stärkender Erde erfrischet.

**Brombeerstrauch, Bremen,** Rubus, Lin. Franz. Ronce. Engl. The Bramble. — Diese Pflanze setzt Linne unter die zwanzigmännerig vielweiberigen, davon ist die Hauptsorte 1) der **gemeine Brombeerstrauch mit schwarzer Frucht,** Rubus vulgaris, R. fructu nigro. Dieser wächst überall an Zäunen, Hölzern, Graben ꝛc. Es ist ein kletternder Strauch, der sich sehr ausbreitet, zumal in einem lockern Boden. 2) **Brombeerstrauch mit sechigen Blättern.** 3) **Polnischer Brombeerstrauch ohne Dornen mit schwarzer Frucht.** (Seine Blätter sind bläulich. 4) **Brombeerstrauch mit weißer Frucht,** Rubus vulgaris major, fructu albo. 5) **Brombeerstrauch mit weißer gefüllter Blume,** Rubus flore albo pleno. Er tragt keine Frucht, aber seine Blüthe ist eine Pracht. Sie sind wie kleine Rosen, weiß, mit einer schönen Carmosinröthe. 6) **Brombeerstrauch ohne Dorne,** Ronce de St. François. 7) **Stachlichter Brombeerstrauch mit Petersilienblättern,** R. spinosus foliis laciniatis. 8) **Kleiner geradestehender Brombeerstrauch mit drey Blättern und Dornen vom Rosenstrauch,** dessen Frucht an Farbe und Geschmack der Himbeere gleicht. R. fructu colore et sapore fragrariae. (s. **Himbeere.**) 9. **Die blaue Brombeere,** R. caelius Lin. Ihre Früchte sind groß, himmelblau, im Herbst reif und geben einen treflichen Wein. 10) **Die nordische Brombeere, schwedische Ackerbeere,** R. arcticus L. Wächst nur in den nordischen Provinzen. (S. **Himbeere, Zwerghimbeere.**) 11) **Die Pautkenbeere,** in Preußen also genannt, **Thaubeere, Wolkenbeere,** Rubus Chamaemorus Lin. Eine niedrige Pflanze, die auch nur in kältern, schattigen, nassen Gegenden wächst, und gleich den Preußelbeeren eingemacht wird, und zu Braten gegessen. — Da die gewöhnliche an unsern Hecken sehr häufig wachsende Brombeere zwar eine eßbare schwarze Frucht ist, so wird sie doch keiner Cultur in Gärten gewürdiget, weil die **Himbeere** (Rubus idaeus Lin.), eine Art von der Brombeere, viel schmackhaftere und vorzüglichere Beeren in verschiedenen Sorten liefert. Indessen sind doch die Früchte auch des gemeinen Brombeerstrauchs in der Oeconomie nützlich, und geben unter andern einen guten Brandewein.

**Buschzwergbäume** — heißen solche Zwergbäume, die man frey auf der Rabatte, oder in einem Bosquet ꝛc. erziehet. Man laßt sie nach Wohlgefallen und Symmetrie mit andern benachbarten im Garten stehenden Bäumen und Gewächsen in eine beliebige Höhe und Breite wachsen, und werden die ausschweifenden und unschicklich wachsenden Zweige weggenommen und in die Ordnung gebracht, auch allenfalls an Reiffe geheftet, um eine schickliche Rundung zu geben. Ihre Regelmäßigkeit bestehet in dem schönen Verhältniß aller Aeste unter sich, so, daß sie ohne Verwirrung voll, und ohne einigen leeren Raum licht seyen, daß eine schöne Ordnung darin herrsche und die am Baum gleich ausgetheilten Aeste Luft und Sonne genießen. Das vornehmste dabey ist, daß sie sogleich von der Erde an ihre Aeste austreiben, folglich der Schaft ganz kurz sey, und durch die untersten Aeste dem Auge verborgen. Es erhellet hieraus, daß man auf dem Kopfe des kurzen Schafts genugsame Zweige erziehe, folglich das edle Reis auf drey oder vier Augen schneide, und keinen Ast zum Haupt- und Stammast werden lasse. Außen herum muß der Buschbaum gleich gut besetzet seyn, inwendig aber die überflüßigen Zweige heraus genommen werden, damit die Sonne Holz und Frucht gut zeitigen könne. Auch muß man kurz schneiden, damit sowohl der Baum nicht zu hoch gehe, als auch die Aeste stark werden, und sich nicht von der Schwere der Früchte auf den Boden hangen. — Hat der Buschbaum seine gehörige Breite, so werden die zu den Seiten stehenden Aeste über einem solchen Auge verstutzet, das gegen innen hinein weiset; ist er aber nicht gut gerundet, so werden sie auf der zu schmalen Seite über solchen Augen beschnitten, die heraus zu stehen; nur muß man innerhalb nicht zu viel Zweige aufkommen lassen, damit Luft und Sonne die Früchte gut reifen.

**Butternuß, schwarzer Americanischer Wallnußbaum,** s. **Nuß.**

# C.

**Characteristik** in der Pomologie — die Merkmale, wodurch die Obstsorten von einander unterschieden werden. Diese Merkmale müssen nicht allein von der **Frucht**, sondern auch vom **Baum, Blatt, Blüthe** ꝛc. hergenommen seyn. (S. auch **System.**) Zu der Beschreibung der **Frucht** gehört ihre Größe und Gestalt, Blume, Stiel, Farbe, Schale, Fleisch, Kernhaus, Geschmack, Geruch, Textur des Fleisches, Saft, Zeitigung, Dauer ꝛc. Zu Beschreibung des **Baums** seine Vegetation und Oeconomie, sein Wuchs, Bau seiner Krone, die Aeste, die Sommertriebe, Augen, Ausbruch derselben ꝛc. Zu Beschreibung der **Blätter** ihre Gestalt, Farbe, Textur ꝛc. Zu Beschreibung der **Blüthe** Farbe, Größe und Gestalt der Blumenblätter, die Befruchtungstheile, Stempel, Staubfäden, Nierchen ꝛc. — **Du Hamel**, in seinem Werk über die Obstbäume, beschreibt bey dem Kernobst zuerst den **Baum** nach seinem Wuchs; seine **Triebe** oder Sommerschosse, **Knöpfe** oder **Augen, Blätter** nach Farbe, Gestalt, Zahnung ꝛc., die **Blume** oder

oder *Blüthe*. 2. Die *Frucht*, ihre Gestalt und Größe, die *Haut* oder *Schale*, das *Fleisch*, *Saft*, *Kernhaus*, *Zeitigung* und *Haltbarkeit*. — *Sickler* beobachtet im T. O. G. bey den Beschreibungen der Obstsorten diese genauere Ordnung: 1. *Frucht*, ihre Gestalt nach der Formentafel, Größe (nach Pariser Zoll und Linien); — *Blume* und deren vertieften, flachen oder erhabenen Stand, deren Stern und seine Lage oder Stellung, ob er die Oeffnung der Blume bedeckt oder nicht, die Oeffnung und Rohre der Blume, nach dem Kernhaus, und deren Beschaffenheit; — *Stiel*, dessen Länge, Beschaffenheit, ob er fleischig oder holzig, Stand, ob er eine Verlängerung der Frucht, wie oft bey den Birnen, mache, oder wie eingesteckt aussehe, bey den Aepfeln, dessen Höhle und ihre Beschaffenheit; — die *Schale* der Frucht, ihre Beschaffenheit, dicke oder dünne, glatt, glänzend, rau rc. ihre Grundfarbe, die von der Sonne aufgetragene Farbe oder verschiedene Röthe, Puncte, Flecken rc.; — das *Kernhaus*, dessen Stand unter der Blume, Beschaffenheit seiner Ausdehnung, Fächer oder Kernkammern, die sie umgebenden Fibern, Kerne, ihre Gestalt, Größe, Farbe rc.; — das *Fleisch* der Frucht, seine Farbe, Beschaffenheit, ob feste, locker, schwammig, zart, bruchig, butterhaft rc., Geschmack, Saft; — *Zeit der Reifung* auf dem Baume, Haltbarkeit auf dem Lager. (Die Lagerreife nennt er die Zeitigung.) 2. *Baum*, dessen Stärke, Bau der Haupt- und *Nebenäste*, die sie nach dem Winkelmaas machen, und wie sie sich ansetzen; das *Tragholz*, wie es sich ansetzt und wechselt; die *Sommertriebe*, ihre Länge, Dicke, Farbe, Puncte, wollig oder glatt rc.; Bau und Gestalt der *Krone*. 3. *Blatt*, dessen *Größe*; *Gestalt* und Abrundung, und übrige Beschaffenheit; den Lauf seiner *Rippchen*; *Zahnung des Randes*; *Blattstiel*, dessen Länge, Farbe; *Farbe des Blattes*.

Die Momente und Ordnung der *Dielschen* Beschreibungen der Apfelfrüchte begreift: 1. *Frucht*, deren Größe nach Zoll und Linien, Gestalt; *Blume*, die er *Kelch* nennt, seine Farbe, Einsenkung, ob sie in Rippchen befindlich, und ob sich solche Rippchen über die Frucht erstrecken, oder nur halb oder ganz; *Stiel*, dessen Hohle und deren Farbe und Beschaffenheit; *Schale*, ihre Farbe auf dem Baum und des Lagers, ob sie glatt, fettig rc. anzufühlen, äußerlichen *Geruch* der Frucht, Puncte der Schale; *Fleisch*, seine Farbe, Beschaffenheit, Geruch, Geschmack und Gewürz; *Kernhaus* und *Kerne*. 2. *Baum*, dessen Größe, wie er seine *Aeste* macht, früh oder spat seine *Fruchttriebe* ansetzt; dessen *Blüthe*. 3. *Blätter*, deren *Größe* nach Zoll und Linien; *Farbe*; *Gestalt*; *Blattstiel*; *Zahnung*. 4. *Sommertriebe*, ihre Farbe auf der Sonnen- und Schattenseite, Wolle, Puncte; *Augenträger*; *Augen*, deren Farbe, Stand rc. 5. *Zeitigung und Eßbarkeit der Frucht*, ihr Gebrauch, ihr Rang. (Der erste Rang ist bey ihm Tafelobst; der *zweyte* wirthschaftliches Obst, das aber auch zum rohen Genuß gut ist, wenn ersteres fehlt, und das hauptsächlichste Obst für den Landmann ist. — Auch rechnet er solche dazu, die sehr lange dauren. Im *dritten* Rang stehet das Obst, so bloß für die Küche, oder zum Cyder, Essig rc. taugt, und auch in rauen und gebirgigten Gegenden zu empfehlen ist.)

*Copuliren* — ist eine Pfropfungsart, vermittelst welcher ein Pfropfreis mit dem Wildling durch einen beyderseitigen schrägen Schnitt mit einander verbunden wird. Es ist die ungekünsteltesie Veredlungart, welche gleichsam gar keine Verwundung macht, obschon der größte Theil des Wildlings völlig weggeschnitten wird, indem der Schnitt ganz mit gesundem Holz wieder bedecket wird, und sogleich mit Holz und Rinde wieder zusammen wächst, als ob nie etwas daran wäre geschnitten worden. — Bey dem *eigentlichen* und gewöhnlichen, zuerst erfundenen *Copuliren* muß das Reis und der Wildling einerley Dicke haben, sie sey nun eines Pfeifenstiels oder starken Federkiels Dicke, oder auch eines Fingers Dicke. Diese Gleichheit ist erforderlich, weil das aufzusetzende edle Reis und der Wildling durch den Schnitt vollkommen auf einander passend gemacht werden, und Rinde auf Rinde zu stehen kommen muß. Das Mark oder der Kern des Holzes kommt hierbey auch gewöhnlich auf einnander zu stehen; jedoch hat solches zum Zusammenwachsen keinen Einfluß, und verschlägt nichts, wenn es schon nicht immer genau auf einander passet, das Holz wächst doch zusammen. — Man kann nun jung Holz auf jung Holz copuliren, d. i. Sommerschosse oder Reiser vom letzten Trieb auf dergleichen von eben dem Alter, als welches am leichtesten und bäldesten anschlägt; oder man kann alt Holz auf jung Holz, oder junges Holz auf altes, oder altes auf altes Holz setzen, d. i. man kann zwey-, dreyjährige Reiser auf zwey- und dreyjähriges Holz copuliren; man kann einjährige Sommerschosse auf zwey-, dreyjähriges Holz setzen, auch zweyjährige Triebe auf dreyjähriges Holz rc. Ja, man kann auch auf *Wurzelstücke* copuliren. (S. *Wurzelcopulation*.)

In Ansehung der *Zeit des Copulirens* hat sich ein unvergleichlicher Vortheil durch die Erfahrung erprobet, daß man dieses Geschäft nicht nur um die gewöhnliche Frühjahrszeit, wenn man zu pfropfen pflegt, wenn nämlich der Saft eintritt, vornehmen und verrichten kann, sondern auch im *Herbst*, wenn der Saft sich verdicket hat, ja den *ganzen Winter hindurch*, wenn nur nicht heftiger Frost ist. Dieses *Wintercopuliren* hat unter andern

Vorzügen

Vorzügen einmal die Bequemlichkeit, daß man mit Veredlungsgeschäften und andern Besorgungen in der Baumschule, wie im Frühjahr, nicht überhäuft ist, da man ohnedem alsdann mit Pfropfen, Schneiden, Auflösen der oculirten Stämmchen und vielen andern dringenden Verrichtungen sehr vieles zu thun hat. Zweytens sind die aufgesetzten Copulirreiser dem Verderben durch die Frühlingsfröste nicht unterworfen, wie die im Frühjahr aufgesetzten. Diese letztern kommen meist im Safte auf den Wildling, und da ist leicht zu erachten, warum sie so oft ein Nachtfrost tödtet; aber im Herbst oder Winter hat das aufgesetzte Reis einen verdickten Saft, wie der Wildling; in eben dem Verhältniß nun, wie der Saft im Wildling treibt, so treibt er auch im bereits angesogenen und gleichsam ihm einverleibten Reis dessen Saftgefäße noch keine solche Ausdehnung haben, wie die im vollen Saft im Frühjahr aufgesetzten Reiser. Drittens saugt sich das Winter-Copulirreis weit eher und stärker an, als das Frühjahrs-Copulirreis, und befestiget sich durch eine starke Verholzung. Denn im Winter ist der Baumsaft zähe, im Frühjahr aber wässerig und dünne. Deswegen kann man bey denen im Herbst oder Winter copulirten Stämmchen das Band schon sogleich nach dem Ausschlagen im Frühjahr lüften, aber bey denen im Frühjahr copulirten verunglücken viele, wenn man sie vor sechs Wochen, nachdem sie ausgeschlagen sind, lüftet. Viertens haben die im Winter copulirten Stämmchen einen großen Vorsprung vor denen im Frühjahr copulirten. Denn da diese erst anfangen sich anzusaugen, stehen jene schon im Trieb und Wachsthum, und zwar so treiben sie viel freudiger und schöner, als die im Frühjahr copulirten. Fünftens wachsen auch diejenigen Stämmchen erwünscht, und treiben flötig fort, welche erst im Herbst eingesetzet, und zugleich copuliret werden. — Anbey ist bey diesem Wintercopuliren zu bemerken, daß die im November und December copulirten Reiser viel zeitiger und frecher treiben, als die im Jannar und Februar copulirten; denn in den ersten beyden Monaten verdicket der Saft der Bäumchen noch nicht so stark, als weiterhin, und ist folglich zum Ansaugen des Edelreises noch geschickter.

Was nun aber das Copuliren im Frühjahr betrift, so hat man aus neuern Versuchen, daß das Copuliren in der letztern Hälfte des Frühjahrs, Ende Aprils oder Anfang des May, je nachdem das Jahr früher oder später ist, viele Vorzuge vor dem frühern Copuliren habe. Die copulirten Stämmchen sind nicht leicht mehr der Gefahr des Verfrierens unterworfen; treiben ungewöhnlich schnell und schon acht Tage nach der Veredlung, weil nun der Wildling in vollem Saft stehet, das edle Reis hingegen wegen dem längern Aufbewahren in der Erde gleichsam hungriger, und zum Einsaugen des zufließenden Safts fähiger ist.

Da es nun aber nicht immer thunlich ist, gleich dicke Reiser mit jedem zu veredelnden Wildling zum Copuliren zu finden, so hat man auch mehrere sehr dienliche Arten, ein dünneres Reis auf einen dickeren Wildling zu copuliren.

Die Manipulation, die Handgriffe und Verfahrungsweise bey dem gewöhnlichen Copuliren ist leicht und bestehet nur in einem glatten, schrägen Zuschnitt des Wildlings und des Copulirreises, und sodann in einem Verband, dabey man nur darauf zu sehen hat, daß das auf- oder angesetzte Reis nicht verrücket werde, wobey übrigens kein Verschmieren nöthig ist. — Der schräge Zuschnitt, welchen man dem Wildling und dem Reis giebt, heißt in der Gärtnereyterminologie der Rehfußschnitt nach Taf. I. fig. 2. b. der jedoch hier etwas mehr schräg muß geführet werden, als der eigentliche und gewöhnliche Rehfußschnitt, ungefähr wie Taf. III. fig. 3. damit die Rindenlagen mehr Fläche bekommen und also mehrere Saftröhren auf einander stoßen, zum leichtern und stärkern Zusammenwachsen. — Die Art dieses Schnitts lernt man bald, wenn man es nur etlichemal an einigen grünen Reisern übet, da ohnedem die Hand bey Abschneidung eines Reises dazu gewohnt ist, weil ein solcher Schnitt am leichtesten gehet, und das Messer den Fasern des Holzes folget.

Bey jeder Anwendung dieses Schnitts zum Copuliren nun untersucht man zuerst, wo die schicklichste gleiche Dickung des Reises und des Wildlings befindlich ist, zeichnet solches auf beyden mit einem leichten Einschnitt, auf der Seite, die ohnedem wegfällt, plattet zuerst den Wildling ab, und giebt ihm einen fast Zoll langen schrägen Schnitt, so, daß der Kern in der Mitte zwischen dem Anfang und Ende des Abschnitts stehe, und ebnet denselben wohl, daß keine Erhöhung oder Vertiefung zu merken ist. Sodann wird das ebenfalls abgeplattete Reis, (welches, wie ein Pfropfreis, nur zwey, drey oder höchstens vier Augen haben soll,) auf der linken Hand liegend, in gleicher Länge schräg zu geschnitten, daß es ebenfalls ganz glatt und eben, und an der Rinde nirgends verkerbelt und faserig sey, deswegen das Messerchen recht scharf seyn muß. Hält man es nun mit zwey Fingern auf den Schnitt des Wildlings, und es passet etwa noch nicht genau, so wird mit vorsichtigem Schneiden auf einer oder der andern Erhöhung, wo es fehlet, nachgeholfen und wenn es sodann vollkommen passet, aufgebunden.

Indessen ist jedoch nicht immer gleichgültig, wo der Abschnitt am Wildling zu Aufsetzung des Copulirreises gemacht wird. Es muß nämlich bey einjährigen Trieben oder Sommerschossen nahe am Auge geschehen, so, daß der Augenträger

träger gerade zum Fuß des Schnittes gemacht wird. Wenn man einen Baum beschneidet, so geschiehet solches scharf am Auge, weil alles, was vom bloßen Holz über demselben stehet, abstirbt. Das kann nun auch leicht geschehen, wenn man weit über einem Laubauge copuliret. Das unterhalb stehende Laubauge lauft bald aus und entziehet dem oberhalb stehenden Holzstümmel den Saft, und die Operation schlägt leicht fehl. Schneidet man aber den Trieb gerade am Augenträger durch, und setzet das Copulirreis allda auf, so schlägt der Saft allda an und fehlet ihm nie. Mehrjährige Triebe haben keine sichtbaren Augen mehr, und deshalb ist hier der Fall umgekehrt.

Bey dem Aufbinden oder Zusammenbinden des edlen Reises mit dem Wildling ist nun auch ein und das andere sorgfältig in Acht zu nehmen. Das beste und wohlfeilste Band dazu ist der bey dem Oculiren angerühmte weiße Bast, der bey diesem Geschäft sehr dienlich mit Wachs gewichset seyn kann. Denn da etliche Finger der linken Hand das zu umbindende Reis anfangs feste andrücken und halten müssen, so ist sehr gut, daß das Band etwas klebrig sey, damit es bey dem Nachlassen der rechten Hand nicht sogleich aufspringe und sich aufrolle. Zudem macht das Wachs das Band auch stärker, und schützet auch die Veredlungsstelle besser für Regen und Nässe. Aber nur bediene man sich keines naß gemachten Bastes, welches hier noch schädlicher ist, als beym Oculiren, ja ein gewisses Verderben des Reises verursachen kann, weil ein solches nasses Band, das sich durch die Feuchtigkeit zusammengezogen hat, sich wieder ausdehnt und länger ist, wenn es trocken wird, folglich aber das edle Reis locker wird, und die Luft zwischen die zusammengesetzten Reiser dringen kann, und das Zusammenwachsen vereitelt wird. Man nehme es lieber ganz trocken, wenn es nicht gewichset ist. Hat man aber keinen Bast, so kann man sich ganz füglich leinener, ganz locker gewebten Bändel dazu bedienen, und dieselben auch allenfalls ein wenig wichsen. — Das Band wird in der Mitte desselben und auch bey der Mitte der Veredlungsstelle unter oder über den Fingern, die das Reis halten, angelegt und etlichemal umwickelt, bis man die Finger wegthun kann, und das Reis in etwas in seiner Lage durch den Bast gehalten ist. Sodann wird das Reis, wenn es etwa verrücket ist, wieder in seine rechte Lage gedrückt, die zwey Theile des Bandes mit beyden Händen ergriffen und entweder übers Kreuz, wie beym Oculiren, oder auch nur anders, wie es einem am bequemsten ist, unter stetem starkem Anziehen so verbunden, daß der ganze Schnitt bedeckt ist, und zuletzt mit einem Knopf verwahret. — Manche bedienen sich zum Band der Riemen von gutem Schreibpapier von ½ Zoll breit und 8 Zoll lang. Diese werden in ganzen Bogen mit einem aus Fichtenharz, Wachs und Baumöl verfertigten Baumwachs sehr dünne überstrichen. Dergleichen Wachsbänder brauchen nicht gelüftet zu werden, da der Wachsthum des Baums das Papier endlich von selbst zersprengt.

Ist man aber in Verlegenheit, daß man kein anderes Copulirreis anwenden kann, als ein solches, das dünner ist, als der Wildling, so kann man auf folgende Weise zu Werke gehen, die gut gelinget und sehr bequem ist: Man plattet den Wildling Taf. III. fig. 4. etwas weniges schräg ab, schneidet alsdenn das Copulirreis entweder auf die gewöhnliche Art nach fig. 3. zu, und zwar in der Länge eines starken Zolles, oder mit einer Einkerbung nach fig. 5. a, welche aber nicht unumgänglich nöthig ist, und ganz wegbleiben kann. In eben dieser Länge schneidet man auf der hohen Seite des Wildlings, wo nämlich der Schnitt der Platte ausgegangen ist, die Rinde nach derjenigen Breite weg, als das zugeschnittene Copulirreis hat. Bey diesem Schnitt b c darf das Holz, wenn das Reis nicht stark ist, nur oberflächlich in der Mitte berühret werden. Und da nun die innere grüne Rinde stark bloß liegt, so kann es nicht fehlen, daß das Copulirreis sich anfangen und wachsen muß. Ist aber das Copulirreis etwas stark und dicke, so wird von dem Holz des Wildlings mehreres weggeschnitten und neben Rinde auf Rinde wohl gerichtet. Ist solches nun wohl angepasset, nach fig. 6., so wird es mit dem Wildling auf die vorhin beschriebene Weise verbunden, und darauf die Platte mit dem Baumkütt oder etwas Baumwachs verschmieret. Diese Methode kann das Copuliren mit dem Anklebreise heißen.

In England verfährt man beym Copuliren eines dünnern Reises mit einem dickern Wildling auf folgende unter sich etwas verschiedene Weise: Das Reis Taf. III. fig. 7. wird schief von e nach f, wie beym Copuliren auf gleiche Dicke, geschnitten; der Wildling fig. 8., nachdem er etwas schräg abgeplattet ist, bekommt sodann da, wo der Schnitt zum Abplatten geschehen soll, noch eine Abschärfung a b. Alsdann wird der Abschnitt in der Rinde von d nach c gemacht, nach der Größe und Breite des Schnittes e f am edlen Reis, und darauf angesetzt und angebunden.

Es ist natürlich, daß der Schnitt am Stamm c d eine gerade Fläche seyn muß, also derselbe bey c oben breiter wird, als der Schnitt des Reises bey e ist. Allein es ist genug, wenn nur unten f gut an d anschließt. — Ist das edle Reis dünne und der Wildling viel dicker, so wird der Schnitt gar nicht auf das Holz kommen, und der grüne Bast kaum halb abgeschnitten werden. Und das wächst vortreflich, erfordert keine große Accuratesse, und geht folglich sehr geschwind. — Ferner wächst das Reis, wenn der innere Rand des Bastes oder Holzes am

Reis und Wildling auf einander treffen. — Nicht weniger wächst dasselbige, wenn der Bast desselben mitten auf den Bast des Wildlings kommt, und also weder die äußern, noch die innern Flächen sich berühren. — Daß nun aber an dem Wildling oben bey a b der schräge Schnitt an der Schärfe der Platte angebracht wird, und zwar gegenseitig schräg; da daß viele Baumpflanzer den Wildling von h nach g fig. 9. gegenseitig schräg abschneiden, davon geben sie die Ursache an: „damit der in den höhern Theil kommende Saft, welcher gegen h wieder herunterlaufe, das oben bey c eher vertrocknende Reis feucht erhalte.“ — Wenn aber das Reis angewachsen ist, so schneidet man den obern Theil des schrägen Wildlings aufwärts schräg nach der Linie i h weg, damit die Platte überwachsen könne. (S. Anplacken.) — Auch diese Copulirmethode mit ungleicher Dicke des Wildlings und Edelreises ist zum Herbst- und Wintercopuliren tüchtig, und findet sich nur der Unterschied bey dem Copuliren mit dem Anklebreise, daß der Wachsthum der angesetzten Reiser anfangs nicht so stark ist, als bey denen mit gleicher Dicke copulirten.

Noch ist eine überaus sichere und unfehlbar anschlagende Copulirmethode mit dem Anklebreise, (welche besonders auch bey Spalieren, bey Obst- Orangeriebäumchen rc. gut zu nutzen ist,) diejenige, da man über der Copulirstelle ein Zugreis stehen lässet. Taf. III. fig. 10. Der erste Schnitt a geschiehet über dem Zugast b, und zwar ergiebt sich von selbsten, daß dieses Zugreis der Copulirstelle gegenüber stehet. Das Edelreis c wird alsdenn auf die gewöhnliche Weise bey d schräg zugeschnitten und der Wildling bey e, jenem Schnitt anpassend, abgeschärft oder weggeschnitten. Alle drey Schnitte können noch länger werden. Auch kann der Schnitt e am Wildling breiter seyn, als der Schnitt d am Edelreis, daß nur eine Seite der grünen Rinde desselben auf jenen Schnitt passet; es wächset dennoch an. Es erfordert also diese Methode keine große Accuratesse. Nur ist leicht zu schließen, daß der Trieb stärker ist, wenn der ganze Schnitt des Edelreises auf den Schnitt des Wildlings passet. — Ist das Reis angeschlagen, so wird alsdann der obere Theil a mit dem Zugast b nach der punctirten Linie f g abgeschnitten. — Diese Methode ist auch die sicherste, wenn man Wildlinge in der Stube veredeln und hernach in die Erde einsetzen will.

Was nun endlich die Copulirreiser in Absicht auf ihre Güte anbetrift, so hat es mit ihnen eben die Bewandniß, wie bey den Pfropf- und Oculirreisern, daß sie nämlich nicht nur an sich gesund, inwendig am Kern nicht roth, oder am Bast schwärzlich, (welches ein Zeichen ist, daß sie verfroren sind,) sondern auch von einem gesunden Baum fruchtbarer Art, nämlich, daß sie keine Wasserschosse und keine Fruchtreiser seyn.



Die Zeit, wenn die Reiser zu sammlen, und vom Mutterbaum zu schneiden, ist entweder unmittelbar bey dem Copuliren selbst, oder im Februar, im Januar, ja im December und November, wenn nur der Saft zurückgetreten ist, und die Blätter abgefallen sind; denn alsdenn ist das Reis schlafend. — Man bemerke nur, daß je saftiger der Wildling, je stärker er bereits im Trieb ist, ein desto mehr trockenes Reis nehme man zum Aufsetzen. Ein solches kann den starken Zufluß des Safts mehr vertragen, und gleichsam leichter verdauen, als ein bereits mit Saft angefülltes Reis, denn ein solches muß durch den starken Erguß des Saftes aus dem Wildling ersticken, weil es ihn nicht fassen kann, und noch keine Blätter hat, den Ueberfluß durch deren Poren auszudunsten.

Die im Winter oder im März gesammelten Copulirreiser stecke man im Garten im Freyen, jedoch an einem schattigten, nördlichen Platz, damit sie die Sonne im Frühjahr nicht ins Treiben bringen möge, spannenlang in die Erde, lasse sie bis zum Gebrauch stecken, und wasche sie alsdenn ab. Auf solche Weise in der Erde kann man die Copulir- und Pfropfreiser lange gut erhalten, und wenn man außer der Zeit, im September oder October, in einem Garten käme, und gerne etliche Copulir- und Pfropfreiser mitnehmen wollte, so wickle man sie in ein nasses Tuch, nehme sie mit, und schlage sie zu Hause im Garten in eine schattigte Ecke ein, und lasse sie über Winter ruhig stehen, bis zur Copulir- und Pfropfzeit. Solchen Pfropfreisern ist auch dienlich, wenn man sie mit altem Holz abbricht. — Müßte man an einem Frosttage im Winter ohngefähr bey einer Gelegenheit an einem fremden Ort einige Copulir- und Pfropfreiser brechen, so bringe man sie nicht an einen warmen Ort, sondern lege sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser, und denn zu Hause in die Erde. Denn das schnelle Aufthauen in der warmen Stube würde sie, gleich den verfrornen Gliedern, wie auch andere Gewächse, verderben. — Eben so macht man es auch mit gefrornen Copulir- oder Pfropfreisern, so man etwa geschickt bekommt, und gräbt sie sogleich in die Erde und lässet sie darinnen aufthauen, so schadet ihnen der Frost gar nichts. — Will man aber Copulirreiser zur Wintercopulation in der Erde aufbewahren, so müssen solche im Garten auf die Sommerseite bis an die Spitze eingelegt werden. Es hat sich befunden, daß die über der Erde gestandenen meist ausgeblieben, die aus der Erde tief gesteckten aber alle angeschlagen sind. — Man kann aber auch Copulir- und Pfropfreiser über Winter auf folgende Art aufbewahren: Man bindet jede Obstsorte, mit einer Nummer bezeichnet, zusammen, und umwickelt jede Sorte besonders einigemal in Pack- oder anderes starkes, mit Baum- oder anderem Oele wohl geträuktes Papier. Dann

 werden

werden sämmtliche Sorten in ihren Papieren in ein Band zusammen gebunden, in feucht Moos eingepackt, und im Gartenhaus, oder sonst an einem schicklichen Ort, wo man für den Mäusen sicher ist, frey und bis zur Veredlungszeit hingelegt.

Will man Copulir- und Pfropfreiser in Kästchen oder Schachteln verschicken, so ist die beste Weise: die Reiser an jedem Schnitt mit Baumwachs zu verkleben, um ihre Austrocknung zu hemmen, und sie sodann in etwas feuchtes Moos zu wickeln. Allzu naß soll man sie nicht einpacken, davon schwellen sie auf, und es ist ihnen nicht heilsam, sie schlagen ohnedem besser an, wenn sie etwas trocken und gleichsam hungrig sind, und auf einen saftigen Wildling kommen. — Damit sie aber nicht zerschnitten werden dürfen, so nimmt man schmale und lange Schachteln oder Kästchen, und bohrt neben etliche Löcher ein, um sie durch etwas Luft gesund zu erhalten. — Erhält man allzu feuchte und aufgequollene Reiser, so müssen sie vor dem Gebrauch etliche Tage einen Zoll tief an einen schattigten Platz in die Erde gesteckt werden, daß sie ihre überflüssige Feuchtigkeit ausdünsten.

Wenn die edlen Reiser auf den copulirten Stämmchen zu treiben anfangen, so übereile man sich nur nicht mit Abnehmung des Bandes. Ein geringer Stoß verunglückt das aufgesetzte Reis; denn in den ersten Paar Monaten ist es gar zart, und klebet nur an der Rinde, daher es unumgänglich nöthig ist, daß man es vor dem ersten Hacken in der Baumschule nicht aufbinde, wenn auch die Augen Finger lang ausgetrieben haben. Wenigstens ist ihnen, wenn das Band stark einschneiden will, zuträglich, daß man das Band nur lüfte, und wieder, jedoch etwas leichter, umwicke, und sodann jedem copulirten Stämmchen einen leichten Pfahl beystecke, und es, jedoch ganz behutsam, anbinde. — In der Mitte des May sind die meisten, besonders Steinobst, dazu tüchtig, bey sehr jungen dünnen Reisern aber und bey Steinobst kann das Band bis Ende May bleiben.

Wenn die gelassenen zwey, drey oder vier Augen ausgetrieben haben, so schneide man keines der überflüssigen Triebe im ersten Safttrieb weg, um das Hauptreis, das man etwa zum Saftreis zu einem Hochstamm erwählet hat, hoher zu treiben. Dadurch wird es ganz in seinem Trieb durch Alteration des Safts zur Unzeit gestört. Will man ja nur ein Reis und solches schnell wachsend haben, so müssen sogleich die überflüssigen Augen, ehe sie Blätter treiben, mit dem Finger abgedrückt werden; auch die Reiser am Schaft, die man zur Verdickung desselben hat stehen gelassen, dürfen nicht etwa zum stärkern Trieb des obersten veredelten Reises vor dem zweyten Safttrieb abgeschnitten werden; das würde eben auch gerade das Gegentheil bewirken. Wenn ja ein oder die andern Seitenästchen zu stark wüchsen, und den obern Reisern zu wenig Nahrung zukommen zu lassen scheinen möchten, so dürfen nur etwa dieselben an den Spitzen mit den Fingern abgezwickt werden, um sie nur solchergestalt im Safttrieb etwas irre zu machen und im Wachsthum zu stören. — Ist aber der erste Safttrieb vorbey, so kann im August zur Verstärkung des obern Reises hin und wieder am Schaft ein und das andere weggeschnitten werden, jedoch nicht sämmtlich auf einmal, und wenn der Schaft im Verhältniß seiner Höhe nicht dicke genug ist, und er die Krone zu machen anfangen kann, so soll ihm gar kein Aestchen bis nach Abfallen des Laubes genommen werden. Dieses gilt für die im Frühjahr und im Herbst copulirten Stämmchen.

Der **Cornelkirschenbaum**, Cornus mascula, Lin. Cornus hortensis mas, Bauh. — Ist zwar ein Waldgewächs, davon aber besonders diese Sorte wegen der Brauchbarkeit der Früchte einen Platz im Obstgarten findet. Er hat gar viele Synonimen, und heißt in vielen Gegenden **Hornkirschenbaum**, (weil sein Holz oder die Kerne so hat sind, wie Horn,) **Harleken, Herlsken, Horlsken, Herslen, Dierlein oder Dierlingbaum, Derlenbaum, Dürlitzen, Dorlipen, Horlitzen, Welsche Kirschen oder Kurbeerenbaum** *rc.* Linne setzet dieses Pflanzengeschlecht in die erste Abtheilung seiner vierten Classe, die er Tetrandria Monogynia nennet, weil die Blumen vier Staubfäden und nur einen einzigen Griffel haben; und giebt als Unterscheidungszeichen an: Cornus (mas) umbellis involucrum aequantibus, **dessen Blumendolden dem Kelch gleich sind, oder die mit ihren Hüllen gleiche Größe haben.** — Man trift ihn in vielen Gegenden Teutschlands wildwachsend an, besonders in Niederöstreich, bey Lüneburg, Göttingen und in den Wäldern der Schweiz. Man pflanzt ihn nun auch in allen beträchtlichen Gärten, da er sich nicht nur durch Schönheit seiner Früchte empfiehlt, sondern auch solche zum Genuß unter den andern Segensgeschenken der Pomona eine angenehme Abwechslung machen, und sonst von mancherley Nutzen sind. Er wird in allerley Gestalten als Hochstamm, Kugelbaum und besonders als Pyramide gezogen. Als Baum erreicht er eine Höhe über 20 Fuß, und kann man ihm eine recht schöne Krone anziehen. Er hat eine rane, dunkelgraue und röthliche Rinde. Die Blätter sind länglich, eyförmig, zugespitzt, ungezahnt, von sattgrüner Farbe, und stehen an kurzen Stielen einander gerade gegenüber. Seine Blüthen treibt dieser erste Frühlingsbothe unter den Obstbäumen schon im März, vor dem Mandelbaum, lange vor seinen Blättern, und die Bienen finden daran ihre erste Nahrung. Sie kommen in Menge in Dolden kleiner gelblich grünen Blumen, zu zwanzig und mehr bey einander

einander an den Enden und Seiten seiner Zweige hervor. Seine länglichten Beerenfrüchte, die er im Herbst liefert, haben das schönste Roth, sind weinsäuerlich und angenehm, zugleich eine gesunde Frucht. Sie werden etwas spät reif, und sind am besten, wenn sie vom Baum abfallen, und auch wohl halb teig sind. Sie sind alsdann dunkelroth. Sie haben zwey Kerne in zwo Zellen.

Diese schönen Früchte sind nicht nur angenehm zum frischen Genuß, sondern sie dienen auch zur Küche, zur Arzeney und zu Confituren, geben auch einen guten Brandwein, und seine Blätter einen angenehmen gesunden Thee, der dem Geschmack des Kaiserthees ähnlich ist. Sein Holz ist weißgelblich, hart und fest, und läßt sich wie Burbaum verarbeiten. — Der Baum ist sehr dauerhaft, widersteht der größten Kälte, und kommt überall fort, in jedem Boden, wenn er auch mager ist, und in jeder Lage, sie sey schattig oder sonnenreich, in feuchtem und in trocknem Boden, auf Felsen und in tiefem Erdreich; das beste für ihn ist ein gemäßigter frischer Boden, und der unangenehmste ein sehr feuchter.

Man hat bey der Fortpflanzung und Pflege dieses artigen Baums keine sonderliche Mühe. Man kann ihn durch den Samen, durch Absenker, durch Steckreiser und durch Wurzelschosse fortpflanzen. — Der Same oder die Kerne werden sogleich nach ihrer Reife im October mit ihrem Fleisch einen Zoll tief in die Erde gelegt, oder wenigstens den Winter über in einem Blumentopf, dessen Erde fleißig angefeuchtet wird, gehalten. Sie liegen zwey Jahre in der Erde, wenn man sie erst im Frühjahr einlegt. — Zu Stecklingen werden die Zweige abgerissen, wenn es füglich geschehen kann, daß der Knorpel daran bleibe, derselbe zurecht geschnitten, mit Baumkutte versehen, 9 Zoll tief in die Erde gerade stehend eingesetzt, und 3 Zoll über der Erde hervorstehen gelassen; man muß sie aber, wie alle Stecklinge, feucht halten. — Die Absenker, oder die im October oder November in die Erde gebogenen diesjährigen Zweige bewurzeln sich schon im ersten Jahr hinreichend, daß sie im nächsten Herbst abgelöset und versetzet werden können. — Und was die Wurzelausläufer betrift, so gehet es desto geschwinder mit ihrem Wachsthum, je stärker sie sind.

Seine Kultur und Pflege verursacht nicht viele Mühe. Er verträgt das Messer sehr gut. Die schönste Gestalt macht er als Pyramide, dabey man ihn zu 20 Fuß Hohe bringen kann, und macht die Zierde seiner hochrothen Beeren eine unvergleichliche Ansicht. Da er gut buschet, so läßt er sich auch zu guten Hecken ziehen.

Die vornehmsten Spielarten sind folgende:

1) Hochrothe, dieses sind die gewöhnlichsten. Sie sind glänzend glatt, wie alle übrigen.
2) Gelbe, diese sind seltener.
3) Frühe, weiße oder wachsgelbe.
4) Frühe, schwarzrothe.
5) Frühe, panaschirte, zwey Arten.
6) Die früheste rothe.
7) Größte rothe, die beste Varietät zum Gebrauch.
8) Große, rothe, späte.
9) Späte, dunkelbraune oder schwarze.
10) Späte, weiße.
11) Späte, panaschirte.
12) Gemeine rothe, allerspäteste, die am Baum bleiben, bis es gefrieret.

## D.

**Dorn** — an jungen Bäumen, s. Stacheln.

**Douçin**, — der Bruder des Johannis- oder Paradiesapfels, s. unter Aepfel, der Heckapfel.

## E.

**Einleger**, — heißen in die Erde gesenkte Zweige, darin sie aus den Augen, die in freyer Luft in Blätter und Aeste würden ausgeschlagen seyn, nun bey veränderter Lage von der Natur anders modificiret werden, und Wurzeln treiben, mit welchen sie nach der Hand abgelöset und weiter als Bäume oder Staudengewächse erzogen werden. — Diese Fortpflanzungsart ist, wie die Fortpflanzung durch Stecklinge oder Schnittlinge, aus dem Weinbau hergenommen, da man niedrigstehende oder herabgezogene Reben in die Erde einleget, und dadurch neue Stöcke erziehet, die Einleger, Ableger, Söhne rc. genennet werden. Sie ist sehr vorzüglich und bequem sowohl bey Staudengewächsen, Johannis- und Stachelbeeren, Haselnüssen rc. als auch bey zwergartigen Bäumen, Quitten, Johannis- oder Paradiesäpfel, Douçin, Mispeln, der fränkischen Wucherkirsche oder Ostheimer Weichsel rc. und auch bey einigen hochstämmigen Obstarten, der Cornelkirsche, schwarzen Maulbeeren, (bey welchen letztern es die vorzüglichste Fortpflanzungsart ist.) Aber bey den meisten hochstämmigen Obstarten will dieses Einlegen nicht glükken; ja sie sind desfalls öfters so eigensinnig, daß manche Varietäten von ein und derselben Obstart das Ablegen gar nicht annehmen, oder zum Theil nur nach mehrern Jahren in der Erde liegend und sehr langsam sich bewurzeln. So willig z. B. der schwarze Maulbeerbaum sich als Einleger bewurzelt, so hart hält es bey dem Maulbeerbaum mit rother Frucht, und noch härter bey dem Papier-Maulbeerbaum (Morus papyrifera. L.). Der weiße Americanische Wallnußbaum (Juglans alba, Hikery) wurzelt gerne und leicht an

an seinen Aesten, wenn sie in die Erde gebeuget werden; aber sehr selten oder gar nicht bequemet sich dazu der **schwarze americanische Wallnußbaum** (Juglans oblonga nigra L. und auch Juglans nigra rotunda). Die **Osthelmer Weichselkirsche** wurzelt willig an den Aesten, wenn sie in die Erde geleget werden, aber von andern Kirschen hat man wenige Beyspiele.

Das **Einlegen selbst** geschiehet von Herbst an bis an das Frühjahr, ehe der Saftrieb merklich eintritt. Man macht um den Stock, Staude oder Baum Gräbchen von ½ Fuß tief, beugt die Aeste mit den Sommerschossen, oder die bequem stehenden Sommertriebe für sich in diese Gräbchen, bedeckt sie mit frischer Erde, und tritt solche mit den Füßen feste. Allermeist sind dabey **Häkchen, Gabeln** von starken Reisern nöthig, um theils starke und widerstrebende Aeste damit in der Erde feste zu halten, theils die verschiedenen Zweige an einem eingelegten Ast wohl zu ordnen und zu befestigen. Die hervorstehende Spitze richtet man etwas gerade, schneidet sie auf etliche Augen ab, und stecket ihnen einen leichten Pfahl bey, daran man sie anheftet. Den Sommer hindurch werden sie von Unkraut rein gehalten, und fleißig befeuchtet. Zwey Sommer hindurch sind allermeist nöthig, daß sie sich sattsam bewurzeln, aber länger an dem Mutterbaum zu saugen, ist nicht dienlich, und entkräftet denselben. Johannis- und Stachelbeeren haben nur **einen** Sommer nöthig, sich hinlänglich zu bewurzeln, da sie sehr leicht Wurzeln ziehen, und schon die Spitzen der Zweige voll Wurzeln werden, wenn sie nur ein wenig in die Erde gerathen.

Sind etwa an einem Baume keine niedrigen Aeste zum Einlegen vorhanden, so kann man entweder **Kästen mit Erde angefüllet** auf Pfosten oder Mauern der Krone nähern und die Sommerzweige hineinbeugen oder durchziehen: oder man bindet Blumentöpfe auf den Baum und ziehet die jungen Aeste durch. Es ist aber hiebey unumgänglich nöthig, daß sie fleißig begossen und feuchte gehalten werden, wenn man seinen Endzweck erreichen will.

**Einschlagen der jungen Bäume in die Erde** — um die bequeme Zeit, sie zu verpflanzen und zu versetzen, abzuwarten, geschiehet theils nur auf einige Tage oder etliche Wochen, theils über Winter. Auf erstern Fall, nur auf kurze Zeit sie gut und frisch zu erhalten, ist es hinreichend, sie in Gebunden in eine Grube zu stellen, die man im Garten tief genug ausgehoben hat, so, daß die Erde einen Fuß hoch die Wurzeln bedecket. Es müssen aber die Wurzeln sämmtlicher Bäume die Erde erreichen, daß nicht einige hoch, andere niedrig eingebunden sind. Ist die Grube geraumig genug ausgegraben, und die Gebunde hineingestellet, so wird an die Wurzeln die feinste Erde angeschüttet, die gröbere aber nur oben auf angehäufelt, und wäre sie allenfalls etwas trocken, so muß sie hinreichend begossen werden. — Sollen aber junge Bäume auf mehrere Wochen oder **über Winter** in der Erde wohlbehalten aufbewahret werden, so wird ein Graben gezogen, der so tief ist, daß die Wurzeln der Bäumchen einen halben, oder besser einen ganzen Fuß tief unter der Oberfläche des Bodens zu liegen kommen. Man legt sodann einen Baum neben den andern etwas schief liegend, (das sich durch den Graben von selbst ergiebt,) in denselben und bedecket die Wurzeln zuvörderst mit der zarten Erde, und zwar so, daß keine Hohlung bey den Wurzeln und hinter dem untern Theil des Schafts im Graben bleibe. Sind die Wurzeln mit der klaren Erde etwa etliche Finger breit bedecket, so wird die Erde nach der Länge des Grabens mit den Füßen angetreten, sodann die übrige Erde darauf geschöpft und so hoch bedeckt, daß die Erde zwey Fuß hoch darauf gehäufelt ist. Es ergiebt sich anbey von selbst, daß bey Aushebung des Grabens mit dem Grabscheid die Erde auf die entgegengesetzte Seite geworfen werde, wo nicht die Kronen der Bäume hinsehen sollen. Auf solche Weise die Bäume eingelegt, können sie wohlbehalten das Frühjahr erwarten.

**Einschlämmen** — die allervortreflichste und nicht genug zu empfehlende Methode zu Setzung eines Baums, er sey jung oder alt, womit man im Nothfall auch Bäume mitten im Saftrieb glücklich verpflanzen kann. Man bereitet klare, und, wenn es seyn kann, trockene Erde, schüttet davon einen Theil an die Wurzel des Baums, die in dem Loch oder Grube in Ordnung gelegt ist, begießet die eingelegte feine Erde sachte mit Wasser, daß sich die Erde wie ein Steub an die Wurzeln anhänge; schüttet darauf wieder von der feinen Erde auf, aber nie zu viel auf einmal, begießt es abermals, und fähret so fort, bis das Loch voll ist. Sodann wird nochmals so viel Wasser aufgegossen, bis die Erde nichts mehr annehmen kann und das Wasser abläuft. — Daß diese Verfahrungsart von dem besten Erfolg seyn müsse, erhellet daraus, daß alle kleine Würzelchen in ihre natürliche Lage kommen und keines, wie durch das Antreten auf einander oder in einem widernatürlichen Bug gepresset werde; daß die ganze Masse der Erde sich in einen Brey auflöse, und jedes zarteste Wurzelfäserchen seine gehörige Umschließung erhält, und in einem Augenblick in den Stand gesetzet ist, sich anzuschmiegen, und seine von der Natur bestimmte Verrichtungen zu thun und die Nahrungstheilchen einzusaugen, womit ein Baum, der auf die sonst gewöhnliche Weise gesetzet ist, oft einen halben Sommer zu thun hat, bis er es so weit bringt, wenn er bereits groß ist und viele Wurzeln hat. Es findet bey dem eingeschlämmten Baum kein leerer Raum an seinen Wurzeln statt, und folglich kein Schimmel,

der

der ein Würzelchen verdirbt. Wenn man die Wurzeln eines Baums aufmerksam betrachtet, wie die größten Wurzeln die Nahrung für den ganzen Baum bloß durch die Tausende von Wurzelfäserchen einsaugen und durch dieselben erlangen müssen: und wie viele hundert, — und wenn die Erde zu trocken oder zu naß und klosig ist, wie viele tausend davon durch die gewöhnliche Setzart verloren gehen, so wird man einsehen, daß ein eingeschwemmter, oder vermittelst des Einschlämmens versetzter Baum in der ersten Stunde anzusehen sey, als ob er schon ein Vierteljahr auf seiner neuen Stelle gestanden hätte. Und welchen Vortheil bringt dem eingeschlämmten Baum die Feuchtigkeit, womit man seine Wurzeln auf sehr lange ausgesteuret hat? — Wie viele tausend im Frühjahr versetzte junge Bäume verschmachten und verderben in einem trockenen Frühjahr oder Sommer! Denn ohne Feuchtigkeit kann der Baum nicht leben.

**Eisborsten** — heißen, wenn bey einem sehr hohen Grad von Winterkälte große und alte Bäume mit einem Knall von einander platzen und ausbersten, das hauptsächlich geschiehet, wenn es des Tags zuvor geregnet hat, wodurch der Saft in den Bäumen etwas flüßig worden ist. Wenn sodann des Nachts darauf eine grimmige Kälte einfället, so gefriert der Saft in den Saftröhren, dehnet sich aus und zersprengt den Stamm, wie das gefrierende Wasser in einem irdenen Gefäß solches auseinander treibt und zerbersten macht. — Diese Eisborsten verwachsen zwar nie wieder, doch gehen sie wieder beyde zusammen, und die Rinde ziehet eine Nath darüber. Solche Bäume können oft noch gar lange dauren; können aber bey sehr starkem Frost wieder allda von einander gehen. s. Frost.

**Engerlinge** — die Larven der Maykäfer, (s. Maykäfer) sind, wie überhaupt in der ganzen Landwirthschaft, also auch bey dem Gartenbau, sehr schädliche und verderbliche Würmer, besonders in den Baumpflanzenbeeten, ja oft auch in großen Strecken der Baumschulen, da sie die zarten Wurzeln der Bäumchen und auch die Rinde am Stamm, so weit er in der Erde stehet, benagen und oft viele hundert verderben. — Diesem höchst schädlichen Insect nebst den Verwüstungen ihrer Alten, der Maykäfer, wäre wohl zu steuren, und ihr Schaden ganz unbedeutend zu machen; aber — nicht durch einzelne Oeconomen, oder ein und andern thätigen Landwirth. Allein böten die Landesregierungen in solchen Jahren, da es eine ungeheure Menge Maykäfer giebt, wie im verwichenen 1800. Jahre, alle Leute im Lande auf bestimmte Tage auf; ließen Mittags zwischen 11 und 1 Uhr, da die Käfer schlafen, oder Morgens beym kühlen Thau, sie durch die jungen Leute von den Bäumen schütteln, durch Alte, durch Kinder und Weiber in Säcke lesen und tödten, (so wie es in der Moldau, Ungarn ꝛc. mit den Heuschrecken geschiehet,) so würde dem Uebel, und zwar oft großem Uebel, vorgebeugt. Denn die nächsten und entferntern Folgen von solchen traurigen Käferjahren sind bekannt. Erst werden die Bäume durch den Verlust ihres Laubs geschwächt: der Holzwuchs eines Jahres ist in den entlaubten Forsten dahin; ein großer Theil der kahlen Bäume, welche der Nachwelt hätten Bauholz ꝛc. geben sollen, leidet durch gestörte Ausdünstung und Saftumlauf an innerer Fäulniß; die Larven der Käfer, die Engerlinge fressen in den zwey folgenden Jahren ungeheuer in der Erde; verwüsten Wiesen, Felder und Aecker, bringen Mißwachs und Noth.

**Erdbeere**, *Fragaria*, *Frailier*. — Eine bekannte köstliche Frucht, von einem ganz eigenen herrlichen Parfüm, der bey der großen Verschiedenheit des Geschmacks der Obstliebhaber fast allen angenehm ist. Die Pflanze wächst klein und niedrig, nicht über einen halben Fuß hoch, und ist in allen fünf Welttheilen zu Hause, und deswegen auch von verschiedener Größe, Saft und Geschmack, obgleich ihr eigenthümlicher angenehmer Parfüm durchgängig bey allen Sorten herrschet. Sie wächst in den Waldungen wild, und man will solche Walderdbeeren für die besten halten. Wenn indessen die in den Gärten gepflanzten einen guten, nicht allzuheißen Stand und feines Erdreich haben, so werden auch diese eben so delikat.

Sie sind sehr leicht **fortzupflanzen**, vorzüglich durch die Zertheilung der Stöcke oder abgerissene Ableger, sodann auch durch seine Ausläufer und Ranken, denen aber die Ableger vorzuziehen sind, die auch bälder Frucht bringen. Man verpflanzt sie am rathsamsten gegen Ende August, um Bartholomäi, da sie noch vor Winter gut einwurzeln. Sie lassen sich aber auch zur Noth im Herbst und im Frühjahr verpflanzen. Beym Versetzen werden sie wohl begossen, wenn es nicht regnet. — Wer sich die Mühe geben will, sie durch den **Samen** fortzupflanzen, der erziehet die Pflanzen am bequemsten in Blumentöpfen. Der feine Same der Erdbeere liegt auf der Haut der Frucht, und könnte wohl von schönen großen und reifen Beeren mit einer Feder abgekehret werden; allein man thut besser, wenn man vollkommen reife Erdbeeren auf Papier im Schatten trocknet, oder bereits am Stock vertrocknete überreife Erdbeeren aufsucht. Durch Reiben gehen die zeitigsten Körner leicht ab, und man kann die guten Körnchen von den tauben absondern, wenn man sie in ein Glas Wasser wirft, da denn die guten zu Boden fallen. Man säet den Samen vom Monat April an bis Ende Juli, hält ihn Anfangs feucht und warm. Will man ihn in ein Gartenbeet säen, so umgräbt man einen kleinen Platz von einem lockern und leichten Boden, macht die Erde gleich und begießt sie wohl. Darauf säet man den feinen Samen, und siebet zu Staub ge-

machte

machte Erde mit einem Haarsieb über denselben, ohngef..hr einen kleinen Messerrücken hoch. Man bedeckt ihn sodann mit reinem Moos, um sowohl die starke Sonnenhitze, als auch starke Regentropfen abzuhalten, bey trockener Witterung aber darf man die zu Keimung des Samens nöthige Feuchtigkeit zu erhalten nicht vergessen. Er geht in zwölf bis zwanzig Tagen auf; in einem warmen Mistbeet unter dem Fenster aber in wenigen Tagen. Sobald indessen unter dem Moose Pflanzen aufgegangen sind, so wird die Moosdecke hinweggenommen, und ein Schirm von Stroh oder dergleichen vor das Pflanzenbeet aufgestellet, damit die zarten Pflanzen vor den Sonnenstrahlen, die sie vertrocknen würden, geschützet stehen. Weiter hin werden sie gejätet, besprengt, und wenn sie funf bis sechs Blätter haben, auf ein Beet 5 bis 6 Zoll von einander verpflanzt; oder wenn man drey, vier Pflanzen zusammen nehmen will, so setzt man sie 8 bis 9 Zoll weit von einander.

Der Erdbeerstock liebt eine gute, frische, lockere und leichte Erde, die nicht gar zu trocken ist. In starkem festen Boden gedeihet die Frucht und der Stock nicht, vorzüglich die aus Amerika. Ist der Boden eines Gartens nicht allzugünstig dazu, so kann man ihn leicht dazu bereiten. Man braucht nur so viele Gräbchen von 6 Zoll breit und tief auszuheben, als man Reihen Erdbeerstöcke auf dieselbe pflanzen will, und solche mit guter Gewächserde, oder von hohlen Bäumen mit etwas Gartenerde vermischt, anzufüllen. 8 Zoll Weite der Reihe ist hinreichend zu den Monathserdbeeren und dergleichen kleine Stöcke; 15 Zoll aber erfodert die Riesenerdbeere ꝛc.

Sie wollen nicht allzuviel Sonne haben, und ist diese Lage die beste, wo sie Vormittags Sonne und Nachmittags Schatten haben. Sie müssen öfters ausgejätet, die Taubblühenden, die man an einem inwendig in der Blume befindlichen schwarzen Punct erkennet, im May ausgerissen, alle vierzehn Tage die Fäden oder Ranken abgenommen werden, was man nicht etwa zu jungen Pflanzen ziehen will, weil sie sonst dem Stock viele Kraft entziehen. — Fället nach der Blüthe im Julius trockene Witterung ein, so muß man den Stöcken und heranwachsenden Beeren öfters mit Begießen forthelfen. Nahen sie sich der Zeitigung, so legt man auf die Erde um die Stöcke herum Moos, damit die untern Erdbeeren nicht sandig werden. Es ist aber sehr zuträglich, wenn man gleich im Frühjahr die Beete mit Moos belegt. Dadurch wird nicht nur die Feuchtigkeit erhalten, daß die Sonne das Land nicht so bald austrocknen kann, sondern auch die starken Regen werden dadurch gebrochen, und vieles Unkraut wird dadurch erstickt. Im October oder November werden die Stöcke mit kurzem Dünger, Lohe ꝛc. umlegt, und dadurch die Wurzeln wider Frost und Glatteis geschützet, und dienet zugleich aufs künftige Jahr zur Stärkung und Dungung. A[illegible] man hüte sich für allzuvielem und fetten D[illegible]ngen, weil zumal die Gartenerdbeeren, die M[illegible]katellererdbeeren und mehrere häufig taub blühen, wenn sie zu fett stehen.

Will man im späten Herbst noch Erdbeeren haben, so darf man nur von einem Beet die ersten herauskommenden Blüthen, ehe sie aufgehen, abpflucken: alsdenn müssen sie erst wieder neue Blüthenstengel treiben, und die Früchte werden spät im Herbst reif. Allein bey den treflichen Monathserdbeeren hat man dergleichen gar nicht nöthig; diese liefern bis an den Winter reichliche und edle Früchte. Um aber recht frühe Erdbeeren zu bekommen, pflanzt man sie auf eing.faßte Beete, welche man schräg gegen die Mittagssonne richtet, und belegt sie den Winter durch mit langem Pferdemist.

Unter den verschiedenen Sorten Erdbeeren ist

1) Die Walderdbeere, Fragaria silvestris, Fraisier du Bois. Sie ist die Stammmutter aller übrigen Erdbeerensorten. Wenn sie in die Gärten verpflanzet wird, so wachsen Blätter und Busch, so wie auch die Früchte größer. Die Gestalt der Frucht ist gewöhnlich mehr dick, als hoch; es sind aber auch viele darunter, die länglich, von der Form eines abgekürzten Eyes sind; auf der Sonnenseite lebhaft und glänzend dunkelroth, auf der andern etwas heller oder nur schwarzroth. Geruch und Geschmack ist bey der Walderdbeere am stärksten. Die erstern reifen Anfang Junius, die letztern Mitte August.

2) Die immerwährende Erdbeere, Monathserdbeere, Erdbeere von den Alpen, Felsenerdbeere. Fragaria Alpina, Frag. semper florens et fructificans, Fraisier du Mois, Frais. des Alpes. Dieses ist eine der schätzbarsten Sorten, die in keiner Erdbeerenanlage fehlen darf, da man nicht nur den ganzen Sommer hindurch und bis in späten Herbst davon ärnten kann, sondern sie auch sehr fruchtbar und delikat sind, und viele unter denselben auch sehr groß und ansehnlich werden. Das Ständchen bleibt klein und zart, macht sehr selten Ranken und Fäden. Die Frucht hat größtentheils Zuckerhutform, ist glänzend schön roth, und so delikat von Geschmack, als irgend eine Sorte. Wenn die Frucht rundlich wird, so fängt sie an auszuarten, und man muß sie sodann verpflanzen, als welches alle drey Jahre Ende Augusts geschehen muß. Der Stock trägt sehr reichlich, und das von Ende May bis es gefrieret.

3) Die weiße Erdbeere. Frag. alba, Fraisier blanche. — Dieses ist eine Abart von der vorhergehenden Monathserdbeere, und kommt ihr zarter Wuchs, kleine Blätter und niedere Ständchen mit jener völlig überein. Sie trägt zwar nicht den ganzen Sommer hindurch, jedoch sehr lange, und ist außerordentlich

lich fruchtbar. Meist sind sie rundlich, viele aber auch länglich. Ihr Wohlgeschmack, Zartheit, Saftfülle und Delikatesse gehet über alle. Anfänglich ist die Frucht hellweiß, bey vollkommener Zeitigung aber, und wenn sie recht köstlich wird, ist sie gelblich. Ihre Bluthe hat wie jener fünf runde weiße Blättchen, und blühet wie jene nie falsch und setzet eine große Menge Früchte an.

4) Die grüne Erdbeere — ist zur Abwechslung und Zierde des Nachtisches nicht zu verachten, ob sie schon den köstlichen Parfüm der erstern nicht hat. Ihre Gestalt ist länglich, spitzig.

5) Die Riesenerdbeere, Erdbeere aus Chili. Fragaria Chiloensis, fructu maximo. Fraisier de Chili. — Dieses ist die größte unter allen Erdbeeren, und hat im Durchschnitt die größte 1½ Zoll. Sie ist fast rund, jedoch am Stiel dicker, als oben, wo sie sich mit einem etwas erhobenen Gipfel wie mit einer Spitze endigt. Auf der Sonnenseite ist sie schön roth, doch nicht viel dunkelroth, auf der andern schwachroth mit einigen ins Gelbliche fallenden Flecken. Das Fleisch ist etwas härtlich, von treflichem Geruch und Geschmack. Sie hält sich wohl acht Tage gepflückt, trägt aber nicht sehr häufig. Der Stock wächst langsam und macht sich nicht sehr buschig. Stiele und Blätter sind mit zarten Härchen besetzt. Die Bluthe zeigt sich im Juni und Juli, ist groß, und hat, wie die folgenden Arten, flatterige Blätter.

6) Die Ananaserdbeere. Frag. Ananassa, Fraisier Ananas. — Sie soll aus dem Samen der Riesenerdbeere entstanden seyn, ist aber viel kleiner, obschon ansehnlich; länglich und eyförmig, manche aber auch rundlich, oben und unten etwas platt, und endigen sich oben mit mehrern Spitzen. Ihre Farbe ist glänzend bleichroth und auf der Schattenseite weiß und gelblich. Das Fleisch ist nicht so fest, als der Chilierdbeere, aber der Saft häufig, von sehr angenehmen Parfüm, der der Ananas gleichet. Sie wird später reif, als die andern.

7) Die Scharlacherdbeere von Bath. Fragaria Bathonica, Fraisier ecarlate de Bath. — Sie hat fast die Größe der Ananaserdbeere, und ist theils rundlich, theils eyformig; auf der Sonnenseite dunkel scharlachroth und auf der andern schwachroth. Das Fleisch ist nicht so fest, als der Chilierdbeere, aber von einem angenehmen Geruch und Geschmack.

8) Virginische Scharlacherdbeere. Fragaria Virginiana, Fraisier ecarlate de Virginie. — Sie hat die Größe unserer Walderdbeere, und ist auch, wie diese, verschieden kleiner und größer, in Gestalt eines abgekurzten Eyes; auf der Sonnenseite schön und glänzend scharlachroth, und die Samenkörner braunroth, auf der Schattenseite blaßroth, und öfters gelblich. Das Fleisch sehr schmelzend, aber nicht fein; von einem besondern, aber mittelmäßig angenehmen Parfüm.

9) Erdbeere aus Carolina. Frag. Caroliniensis, Frais. de Caroline. — Sie ist der Ananaserdbeere sehr ähnlich, nur kleiner; meist von mittelmäßiger Form und etwas mehr gefärbt. Ihr Parfüm ist vortreflich, doch nicht so sehr, als der Ananaserdbeere.

10) Die Muskatellererdbeere, die wohlriechende, Capron. Frag. moschata, Capron oder Capiton. — Diese Frucht hängt sehr fest am Kelch, und hat der Kelch große Blätter. Sie ist ansehnlich, und halb so groß, als die Riesenerdbeere; manche länglich eyförmig, doch verschieden und meist rundlich; purpurroth auf der einen, und heller, öfters gelb oder weißlich auf der andern Seite; das Fleisch fest, ohne gar viel Saft, aber von einem bisamhaften sehr angenehmen Parfüm, sonderheitlich in warmem und leichten Boden. — Dieser Sorte giebt es männliche und weibliche. Jene tragen keine Früchte, aber sie müssen bey den weiblichen stehen, wenn sie Früchte tragen sollen; hat man aber Ananaserdbeeren dabey stehen, so kann man jener männlichen Caprons entbehren.

11) Himbeererdbeere. Fragaria baccae idaeae sapore. Fraisier framboise. — Auch dieser Erdbeerstock hat zweyerley Geschlechter, die einander im Gewächs ganz ähnlich sind. Die Früchte gleichen der Muskatellererdbeere, sind aber auf der Sonnenseite kirschroth und auf der andern blaßroth oder strohgelb. Das Fleisch ist schmelzend, mit vielem weinartigen Saft und einem Parfüm, der dem Himbeerengeruch und Geschmack gleicht.

12) Die Gartenerdbeere. — Diese gleichet allen, und gleichet keinen, und ist wahrscheinlich aus der Vermischung des Blumenstaubs mehrerer rothen Arten entstanden. Sie wird groß, meist rund, von sehr gutem Geschmack, blühet aber häufig falsch, und müssen solche Stöcke sogleich ausgezogen werden.

## F.

Feigenbaum, Ficus. Franz. Figue. — Dieser in der Naturgeschichte so merkwürdige Baum ist aus Asien nach Griechenland und Italien, von da nach Frankreich und endlich in das übrige Europa gekommen. Er gehöret zu den Pflanzen mit vermengten Geschlechtern, wo die Geschlechter auf drey verschiedenen Pflanzen wohnen, und Linne hat ihn endlich in die dritte Ordnung der 23. Classe gesetzt Polygamia Trioecia, da er ihn zuvor unter die Cryptogamia gerechnet hatte. Die Frucht ist selbst das allgemeine Blumen- und Samenbehältniß. Die Blümchen setzen sich an den Seiten der innern Aushöhlung allenthalben an, und sind gänzlich eingeschlossen.

 Jedes

Jedes Blümchen sitzt auf einem Stielchen, und ist entweder männlich, oder weiblich. Bey den männlichen sind drey Staubfäden und ein unvollkommener Griffel von drey aufgerichteten lanzenförmigen Blättern umgeben, der als ein besonderer Kelch anzusehen. Bey den weiblichen ist dieser Kelch in fünf zugespitzte, aufrechtstehende Einschnitte getheilt, und umgiebt einen eyförmigen Fruchtkeim, auf dessen Spitze seitwärts ein gekrümmter Griffel mit zween auswärts gebogenen Staubwegen von gleicher Länge erscheint, und welcher in einen rundlichen zusammengedruckten Samen verwandelt wird. Eine jede Feige enthält entweder lauter männliche Blümchen, oder lauter weibliche, oder auch beyde Arten zugleich. In diesem letzten Fall nehmen die männlichen, deren eine geringe Anzahl ist, den obern, die vielen weiblichen aber den untern Theil dieses Behältnisses ein. Bey diesen kann nun die Befruchtung leicht durch die obern geschehen. Aber wenn beyde, die weiblichen und männlichen Blümlein jede in eigenen Behältnissen abgesondert und eingeschlossen sind, wie häufig geschiehet, so kann solches nicht statt finden, obschon die äußern Behältnisse wachsen und reif werden, so bleibet doch der Same darin unreif und unfruchtbar. Indessen hat der weise Schöpfer auch dafür gesorgt, und deßfalls eine ganz besondere und wunderbare Verfügung getroffen. Ein gewisses Insekt, so zu den Gallapfelwespen (Cynips) gehöret, und das die Alten Psenes genannt, sucht in die männlichen Feigen, und legt seine Eychen hinein, und, wie einige glauben, bringt es den männlichen Blumenstaub in die weiblichen Behältnisse, welches denn die Caprification genennet wird, die besonders auf den Inseln des Archipelagus häufig ist. Dadurch gelangen nicht nur die Früchte und ihre Samen zu ihrer Vollkommenheit, sondern es werden auch die Früchte dadurch sehr vermehret. Doch will man diese caprificirten Feigen nicht für so gut halten, als die aus der Provence, Italien und Spanien, die ohne Caprification erwachsen sind.

In unserem nördlichen Clima erwächst der Feigenbaum blos als Staude oder Busch. In den Weingegenden, wo besonders die Weinstöcke im Winter gedecket, oder in die Erde geleget werden, da werden die Feigenstauden zugleich eben so wider die Kälte geschützet, denn sie können unsere Winterkälte nicht aushalten. Sie werden aber besser durch die Bedeckung mit Erbsenstroh, dabey sie zugleich etwas Luft behalten, als durch die Ueberhäufung mit Erde besorgt. Außerdem aber wird auch ein warmer Sommer zu ihrem gedeihlichen Wuchs und zur Reifung ihrer Früchte erfodert. Er treibt fast das ganze Jahr hindurch Früchte aus den Augen der jungen Triebe hervor, es kommen aber nur diejenigen zur Zeitigung im September und October, welche im Frühjahr hervortreiben, die andern aber, welche im Spätjahr ansetzen, erfrieren den Winter durch und fallen ab. Nur die in Glas- und Treibhäusern überwintert werden, behalten sie allermeist, und zeitigen im Juni und Juli des folgenden Jahres.

Die Fortpflanzung und Erziehung der Feigenstaude geschiehet am besten, wie bey dem schwarzen Maulbeerbaume, durch Einleger, oder Ableger. Man nimmt ein- oder zweyjährige, auch drey- und mehrjährige Zweige, legt solche entweder in die Erde, oder steckt sie durch einen mit Erde angefüllten Korb, oder Kästchen oder Topf. Schon im ersten Jahr machen sie genug Wurzeln, um sie im folgenden Frühling abschneiden und verpflanzen zu können, das gegen Ende des März geschehen muß, ehe der Safttrieb eintritt. Man kann sie auch durch Stecklinge fortpflanzen, wenn man sich der zweyjährigen Zweige bedienet, weil die einjährigen zu zart sind und leicht faulen. Will man sie aber durch Samen erziehen, es sey von den hiesigen wohl zeitig gewordenen Feigen, oder von den getrockneten, die wir aus den warmen Ländern erhalten, so säet man den Samen in Blumentöpfe in lockere Erde, überdecket sie mit ganz wenig Erde, und hält sie warm. Allein man erhält dadurch meist Varietäten und nicht die nämlichen Sorten.

Der Feigenbaum kommt fast in jedem Boden fort, wenn er nur warm gegen Morgen oder Mittag stehet und vor den Nord- und Westwinden geschützet ist; aber im kalten und nassen Boden kommt er nicht fort. Im Winter muß er entweder bedecket werden mit Erde oder Stroh ꝛc. oder wenigstens, wenn er an Spalieren stehet, mit Stroh wohl und dichte eingebunden seyn, und die Erde am Stamm so hoch aufgehäufelt werden, als thunlich ist. Die allerbeste Besorgung der Feigen aber über Winter ist diese, wenn sie zumal an Mauren stehen, daß man sie zuvorderst mit Erde hoch anhäufle, sodann zwey in Form eines Daches gegen einander liegende Breter von hinlänglicher Breite bey jedem Baume anstelle, so, daß sie von vorne und auch etwas von hinten offen bleibe, damit die Luft durchziehen könne. Nimmt aber die Kälte sehr zu, so bedecket man sie und ihre Hütte mit aufgeschüttetem Laub, welches man bey gelinder Witterung wieder wegräumt. Dabey kann nicht nur die Feigenstaude wider das Erfrieren bequem geschützet werden, sondern sie bleibt auch gesund, so, daß sie oft ihre angesetzten Früchte behält, und sodann im Junius ꝛc. reift.

Da nun aber die Feigenstaude ihre Früchte allein am jungen Holz bringet, die Augen am alten Holz aber todt bleiben, so erfodert auch das Feigenspalier seinen eigenen Schnitt. Erstlich muß man ihn suchen immer niedrig zu halten, und zu dem Ende alle Frühjahr den stärksten und höchsten Ast am Stamm wegschneiden.

Denn

Denn wollte man ihm alle alten Aeste lassen, so würden sie hoch in die Höhe schießen und der Baum unten nackend und ohne Früchte bleiben. Denn aus jedem Auge der Triebe kommt nur ein einziges mal eine Frucht zum Vorschein. Aber durch die alljährliche Hinwegnehmung des ältesten und stärksten Astes wird der Stock zu neuen Trieben veranlaßt, die alsdann Früchte tragen, bis die Reihe zum Wegnehmen an die indessen hochgewachsenen Aeste kommt. Man verjüngt also nicht nur dadurch gleichsam den Baum, vermehrt die Aeste und zugleich die Früchte, sondern erhält sie auch niedrig, daß sie im Winter leichter zu bedecken und zu besorgen sind. — Zweytens müssen im Frühjahr nicht nur alle abgestorbene Aestchen und alles todte Holz, sondern auch alle schmächtigen Zweige, von denen keine Frucht zu hoffen, weggenommen, oder wenigstens, wenn sie nicht wohl entbehrlich sind, auf ein oder zwey Augen geschnitten werden. Denn am Feigenbaum geben nur die dicksten Triebe die meisten und schönsten Früchte, wie beym Traubenstock. Aber auch die starken Triebe selbst verstutzet man mit Nutzen und schneidet die längsten auf 1 Fuß, oder etwas länger, damit sowohl der Baum nicht zu bald in die Höhe gehe, als auch diese starken Triebe, statt eines einzigen Triebs, den sie gemeiniglich nur machen, drey oder vier neue hervorbringen; zugleich in Rücksicht, daß die Menge der Früchte auf die Vervielfältigung der jungen Triebe ankommt, die allein die Früchte liefern; wobey aber freylich die Kraft des Baums, seine Jugend, sein mehr oder minder gutes Erdreich, Stand rc. in Ueberlegung zu ziehen ist, damit man nicht für einen guten Trieb drey, vier schlechte bekomme. Die Wasserschosse, die frechen Triebe, so flache und weit von einander stehende Augen haben, werden entweder ganz weggenommen, oder wenn sie zu Ausfüllung leerer Stellen, oder zu anderer Absicht nöthig sind, auf drey oder vier Augen geschnitten.

Unter den verschiedenen Arten des Feigenbaums, wovon die meisten nur in Treibhäusern zum Vergnügen gehalten werden, sind Nr. 1 und 2 die einzigen, die mit Nutzen bey uns im Freyen gezogen werden.

1) Die gemeine Feige, ficus communis, Ficus (Carica) foliis palmatis Lin. auch die gemeine blaue Feige genannt. Sie ist groß, länglich, dunkel purpurblau, von einem feinen und angenehmen Geschmack. Der Baum trägt voll, ist dauerhaft und nimmt fast mit jedem Boden und Lage vorlieb.

2) Die große weiße genuesische Feige, ist groß, kugelrund, gegen den Stiel zu etwas länglich, gelblich, inwendig aber roth und oft purpurfärbig, von dünner Haut; ist sehr süß und erhaben von Geschmack.

3) Die kleine weiße frühe Feige, ist eine rundliche, oben etwas flache Frucht, mit einem sehr kurzen Stiel. Bey vollkommener Reife bekommt die Haut eine blaßgelb weiße Farbe; reift im August.

3) Die braune oder kastanienfarbige Ischiafeige, ist beynahe kugelrund und die größte unter allen Feigen, auswendig kastanienbraun, und inwendig purpurroth; hat große Körner und ein süßes wohlschmeckendes Mark; reif Ende Juli und Anfang August. Bey fetter Witterung platzt sie öfters auf.

5) Die schwarze oder genuesische Feige. Sie ist dunkel purpurroth, und fast schwarz; sehr lang und ziemlich dick; inwendig nicht so sehr roth, als außen, auch nicht so saftig, als die weißen.

6) Die schwarze Ischiafeige. Eine kurze, oben flache, mittelmäßig große Frucht, die fast schwarz, und innen dunkelroth ist. Reift im August und ist sehr fruchtbar, erfodert aber einen warmen Stand.

7) Die Maltheserfeige. Ist klein, blaßbraun, oben sehr zusammen gepreßt und gegen den Stiel stark eingezogen, von süßem und sehr wohlschmeckendem Fleisch.

8) Die braune neapolitanische Feige, ist sehr groß, kugelrund, lichtbraun und weiß gestreift, hat große Körner und ein wohlschmeckendes Fleisch; reift Ende August. — Man hat auch die lange braune neapolitanische Feige.

9) Die grüne Ischiafeige. Sie ist länglich, oben fast kugelrund, inwendig purpurroth und färbend; von dünner grüner und bey völliger Reife braungefleckter Haut und wohlschmeckendem Fleisch.

10) Die Madonnafeige, auch Braunschweiger oder Hannoverfeige genannt. Von langer, ziemlich großer pyramidenförmiger Frucht, mit brauner Haut und hellbraunem Fleisch, das nicht sonderlich schmackhaft ist.

11) Die gelbe Ischiafeige, ist eine große pyramidenförmige Frucht, von gelber Haut und purpurrothem wohlschmeckendem Fleisch; der Baum ist aber nicht sehr tragbar.

12) Die kleine braune Ischiafeige, ist pyramidenförmig, mit einem sehr kurzen Stiel, lichtbrauner Haut, rothem Fleisch von sehr gutem Geschmack.

13) Die Gentilefeige, von mittelmäßig großer, kugelrunder Frucht, von gelber Haut und gelbem wohlschmeckendem Fleisch, mit großen Kernern; trägt aber nicht gerne.

14) Die purpurfärbige Genueserfeige, ist groß, lang, außerordentlich süß und delikat.

15) Die kleine blaue Feige, von kurzem Stiel, dünner Haut und wohlschmeckendem Fleisch.

16) Die kleine grüne Feige, inwendig roth und wird unter die besten Feigen gezählt.

Der Baum bleibt niedriger, als der andern, ist dauerhaft und trägt voll.

17) Die Vernisingue, ist rundlich, stark mittelmäßig groß, braun, sehr erhaben und süß von Fleisch; muß aber wider den Frost sehr geschützt werden.

18) Die schwarze Feige aus der Provence.

19) Die Cyprische Feige.

20) Der Feigenbaum mit getheilten Blättern. Seine Blätter haben viele schmale Einschnitte.

**Fliege** — Blüthe verderbende, eine Art schwarzer Fliegen, mit einem langen Hinterleib, welche zur Blüthezeit ihre Eyer an die Blüthe, besonders der Aepfelbäume, ansetzet, davon die Larven oder Würmgen bald auskriechen, sich in die Blüthe einfressen, und sich darin von den Staubfäden und dem Stempel der Blume nähren, und dann sich bald verpuppen und verwandeln.

**Frost an Bäumen** — ist eines der gefährlichsten Uebel für dieselben, wodurch oft in einem einzigen Winter viele tausende zu Grunde gehen, und was die Frühlingsfröste betrift, oft die schönste Hofnung zu einer reichen Obstärnte vereitelt wird. — Der Frost des Winters ist den Bäumen gefährlich, theils an der Wurzel, theils am Stamm und den Aesten. Stamm und Aeste verdirbt hauptsächlich das Glatteis, besonders an der Mittagsseite, wenn die Sonne in den Mittagsstunden der hellen Frosttage den allda anhängenden Duft und Schnee aufthauet, dadurch die Rinde den Tag über Feuchtigkeit einsauget. Denn die von der Kälte zusammengezogenen Saftröhren dehnen sich durch diese erwärmte Feuchtigkeit aus und fullen sich an. Darauf kommt Nachts der Frost und zersprengt sie. Daher entstehen die Brandflecken und Krebsschäden. Das siehet man besonders an den schiefliegenden Bäumen, da der Schnee liegen bleiben kann. — Die Wurzeln erfrieren, wenn die Kälte sehr groß ist und tief in den Boden dringt, und kein Schnee liegt. Diese Bäume sterben von unten auf, und haben Anfangs Frühjahr noch gesunde Reiser, die als Pfropfreiser gebraucht anschlagen; ja die erfrornen Bäume schlagen oft noch aus, und bluhen sogar. — Das meiste zu diesem Verfrieren der Wurzeln trägt bey die Nässe oder Feuchtigkeit des Bodens, und das lange Anhalten des Frostes: da hingegen die Nässe und der Regen, so sich nach dem Frost in der Erde einfindet, den Frost wieder aus den Wurzeln auszieher und ihn denselben unschädlich macht. Denn wenn die Bäume jedesmal erfrieren sollten, wenn der Frost so tief in die Erde dringt, daß er bis in die Wurzeln, und wohl bey jungen Bäumen bis unter die Wurzeln gehet, so würden sie in den meisten Wintern verlohren gehen. Aber da der Frost an der Erde und ihrer Feuchtigkeit einen Ductor oder Ableiter hat, und ihn solche ausziehet, so wird er den Bäumen unschädlich, wenn nicht andere widrige Umstände eintreten. — Alle schadhafte und kränkliche Bäume sind dem Verderben vom Frost am meisten unterworfen, weil ihnen im Frühjahr eine starke Zuströmung des Safts fehlt, die vom Frost verletzten Gefäße wieder zu heilen und zu beleben. Junge Bäume und triebige gesunde Stämme verheilen gar viele verborgene Frostschäden. Sind nicht alle Saftröhren zersprengt, so kann der zuströmende Saft wieder neue dazwischen bilden. — Schwarze Flecken in den Zweigen, wenn sie der Länge nach zerschnitten werden, rothes Kernholz ꝛc. sind Folgen des Frostes. — Ein Baum kann immer mehr Kälte vertragen, als der andere. Hauptsächlich liegt solches in ihrer Erziehung, zumal in einer hohen luftigen Lage, allwo durch die Strenge der Luft ihre Saftröhren sich nicht ausgedehnt gebildet haben. Diese Dauerhaftigkeit erstreckt sich auch auf die Wurzeln, und kann man kaum glauben, was für ein großer auffallender Unterschied in Ansehung der Dauerhaftigkeit unter den jungen Bäumen sey, die ihnen in ihrem ganzen Leben und bey allen künftigen Ungemächlichkeiten des Bodens, des Climas, der Witterung und selbst einer nicht allzuregelmäßigen Behandlung zu gute kommt. — Daß die Bäume, die ein dickes Mark haben, und solche, die von weichem porosen Holz sind, das viele Feuchtigkeiten anziehet, am ersten vom Frost leiden, giebt die Natur der Sache.

Will man bey einem etwa zu vermuthenden harten Winter seine Bäume wider das Verfrieren an den Wurzeln schützen, (welches bey frisch versetzten, zumal späte verpflanzten Bäumen, die noch nicht angewurzelt sind, kein Ueberfluß ist,) so ist die Anhäufung von Erde an den Baum über den Wurzeln das sicherste Mittel, und besser, als mit Miste belegt, weil sich gerne die Mäuse dahin sammlen, die sodenn bey Mangel der Nahrung nicht nur die Wurzeln zernagen, sondern auch die Rinde junger Bäume unten am Stamm, und wie die Hasen dadurch den Bäumen höchst nachtheilig werden.

Die Mittel, durch Frost schadhaft gewordene Bäume zu erhalten, sind: 1) daß man die Erde fleißig auflockert, gute düngende Erde beylegt, und was man zu Beförderung ihres Wachsthums thun kann, da die starke Zuströmung des Safts das einzige Mittel ist, wodurch sie ihre Frostwunden verheilen können. — 2) Daß man manchen, nach Beschaffenheit des Frostschadens, einen großen Theil alten Holzes, und absichtlich das Tragholz und die Tragknospen abnehme, da er alsdann zu Kräften kommen und viel frisches Holz und Wasserschosse ansetzen kann, und also ein größerer Zuwachs entstehet. Dieses scharfe Schneiden nach Beschaffenheit bis auf das alte Holz ist das beste und sicherste Mittel wider die Frostschaden,

und kann nicht genug empfohlen werden. Und da solches bey den Zwergbäumen am besten geschehen kann, so müssen Gartenfreunde in kalten Lagen und Clima bey denen auf den Frost besonders empfindlichen Obstbaumgattungen und Sorten sich vorzüglich an niedrigstämmige Bäume halten, weil diese am leichtesten nach erlittener Frostnoth durch den Schnitt zu erhalten und wieder herzustellen sind. — 3) Sind schon ganze Gärten voll bis zum Verderben verfrorne und vom Frost aufgerissene Bäume dadurch gerettet worden, daß man denselben sogleich im Frühjahr die Rinde mit einem Schnitzmesser am ganzen Stamm abgeschälet, nur daß noch die grüne Schale, wenn gleich ganz dünne, daran blieb; es seyn die Bäume Kern- oder Steinobst; Bäume, denen man nicht die Rinde wegnahm, oder solches erst nach Johannis verrichtete, verdarben alle. — Die Aepfelbäume, im Ganzen genommen, sind die dauerhaftesten wider die Kälte; Birnen leiden viel leichter, und darunter viele Sorten mehr, als andere. Unter dem Steinobst ist bekannt, daß die Aprikose, dann die Pfirsche wegen ihrem frühen und starken Saftrieb und überhaupt nach dem Bau ihrer Fibern, die empfindlichsten Obstbäume auf den Frost sind.

Es sind aber besonders diesen Arten von Bäumen die Spatfröste, die im März, wenn zuvor schon gelinde Witterung gewesen, die gefährlichsten, weil der Saft schon etwas flüssig worden, wie ebenfalls allen Bäumen die frühen Fröste lange vor Weihnachten, wenn der Saft noch nicht verdicket ist und plötzlich, schon um die Adventszeit, strenger Frost einfällt. Sobald der Saft im Baum verdicket und in keiner Bewegung mehr ist, kann die strengste Kälte dem Baum nicht schaden. Aller Frostschaden ist nach der mehr oder mindern Flüssigkeit des Saftes zu beurtheilen, es falle große Kälte frühe oder spat ein, oder in der Mitte des Winters.

Haben Spatfröste, leichte Nachtfröste blühende Abrikosenbäume, Mandelbäume, Pfirsigbäume rc., die nicht beschützet werden konnten, angegriffen, so ist ein gutes Mittel, um viele Blüthen zu erhalten, wenn man die betroffenen Bäume noch vor Aufgang der Sonne, oder wenigstens ehe die Sonne solche Bäume bescheinen kann, mit Wasser bespritzet. Dieses leistet die Hülfe des Regens, der den Frost auszjehet, und die gefrornen Saftröhren allgemach aufthauet, die sonst vom schnellen Aufthauen der Sonnenwärme verderben würden. Kann man das Begießen vor dem Beitritt der Sonne nicht bewerkstelligen, so stelle man eilends Bedeckungen vor die blühenden, oder mit kleinen Früchten bereits behangenen Spaliere, und begieße sie dahinter so lange mit der Gießkanne, bis alles durch das Wasser aufgethauet ist. Man wird sodann keine Frucht verlieren, die begossen worden.

Es lassen sich aber auch wider gefährliche Frühlings- und Nachtfröste ganze Gärten, Weinberge und Fluren schützen durch Rauch, wenn man an den vier Ecken des Gartens, besonders wo die Luft wehet, Lohkäse anlegt und so lange glimmend und rauchend unterhält, bis die Gefahr vorüber ist. Die Lohkäse müssen hohl auf Steine und so aufeinander geleget werden, daß der untere ein wenig vor dem obern vorstehet. Und damit die Winde den Lohkäsen im Brennen nicht hinderlich werden mögen, so bauet man vor denselben auf die Windseite etliche Steine auf. — Durch diese Raucharl wird der schädliche Frost abgehalten, und viele tausend Blüthen gerettet, wie man schon an solchen Obstbäumen siehet, welche bey Häusern stehen und von welchen der verderbliche Grad des Frostes durch den Schornsteinrauch abgewendet wird. Die Lohkäse aber sind die dienlichste Feuerung hierzu, da sie aneinander fort langsam brennen, und deren Asche, wenn sie nachher gesammlet und auf Wiesen, Klee rc. gestreuet wird, durch den reichlichern Ertrag an Fütterung die Auslage schon halb bezahlt, des großen Nutzens an Obst nicht zu gedenken. In Ermangelung der Lohkäse aber dienet auch Holz, Reisig rc. Nur muß man dabey die Mühe sich nicht verdrießen lassen, das dämpfende Feuer zu unterhalten, daß der Endzweck nicht verfehlet werde.

Was nun aber den Frost betrift, der junge Bäume bey ihren Versendungen vor Winter bisweilen überfällt und ihre Wurzeln angreift, so halte man sie nur vor allen Dingen von warmen Orten zurück, darin sie schnell aufthauen können, von Kellern, von warmen Viehställen u. dgl. Man stelle sie zuförderst etliche Stunden in kaltes Wasser, wenn es auch mit Eis und Schnee vermischet ist, an einen Ort, da es nur nicht gefrieren kann. Man suche sie sodann in die Erde einzuschlagen (s. Bäume einschlagen) und lasse sie sodann so lange darin liegen, bis sie können in ihre Stellen verpflanzet werden. Kann man durchaus nicht in die Erde, so daß der allzu tiefe Frost Keil und Bickel widerstehet, (welches doch bey tüchtigen Arbeitern nicht leicht statt findet,) so ist freylich kein anderer Rath, als die Bäume, nachdem die Wurzeln im kalten Wasser ausgezogen haben, mit ihrer Emballage in Gewölbe oder kühle Keller zu stellen. Sobald man aber in die Erde kommen kann, so säume man nicht, sie einzuschlagen. — Sind bey dem Setzen die Wurzeln am Schnitt roth, und die innere Rinde um das Holz schwärzlich, so ist solches ein Kennzeichen des verfrornen Zustandes. Man schneide solche Wurzeln eine ziemliche Strecke weg, bis zu mehrerer Dicke derselben, nach Verhältniß des Baumes. Zeigen sie sich allda noch verfroren, so gebe man sie noch nicht verloren, sondern setze sie mit Einschlämmen ein, und zwar um

 etliche

etliche Zoll tiefer, als gewöhnlich. Sehr viele erholen sich wieder, treiben aus dem obersten Theil der Wurzeln neue Wurzeln aus, und ziehen neue Rindenlagen an den verfroren geschienenen obern Theilen. Man richte sich nur im Beschneiden der Kronen darnach, und lasse solchen von Frost beschädigten Bäumen sehr wenige Aeste und Augen, damit der Saft des Baumes bis zum zweyten Trieb um Johannis bloß auf die Wiederherstellung und Stärkung seiner Wurzeln arbeiten könne. S. Bäume setzen.

Frostableiter für die blühenden Bäume. — Den Spatfrösten oder den Frühlingsfrösten ist vorzüglich das frühetreibende Steinobst, Abrikosen, Pfirschen und Mandelbäume in den meisten Jahren ausgesetzt. Ein bekanntes und bewährtes zugleich wohlfeiles Mittel, den Frost für ihre Blüthe unschädlich zu machen, und zugleich denselben, so wie den Blitz von Gebäuden, Schiffen rc. abzuleiten, sind die Stroh- oder Hanfseile, die in einen Zuber voll Wasser gerichtet sind. Daß der Frost diesen Seilen folge, erkläret die Ableitung der electrischen Materie durch Metall. Das wie und warum? nämlich bleibt unserer Ein- und Durchsicht verborgen, wie mehrere Geheimnisse der Natur, der Magnet, die Ebbe und Flut rc. — Es werden nun aber die Frostableiter also gemacht: Man drehet aus Stroh oder Hanf Seile, und knüpft sie nach Erforderniß der Länge zusammen, daß sie vom Gipfel der Bäume an, die man schützen will, in ein davor gestelltes Gefäß Wasser reichen; bindet oder knüpft sodann das eine Ende der Stroh- oder Hanfseile an den Gipfel des Baums, das andere Ende aber richtet man in einen Zuber oder Bütte, legt einen Stein darauf, daß es unter dem Wasser bleibe, und füllt sodann das Gefäß mit Wasser an. Das Wasser wird oben gefrieren, und die Bluthen und Blätter der Bäume werden unversehrt bleiben. Man muß aber die Einrichtung genau nach besagter Vorschrift machen: z. E. die Seile nicht in der Mitte des Baums anbinden, sondern oben; die Seile nicht oben auf dem Wasser schwimmen lassen, sondern untergetaucht halten; der Zuber mit Wasser muß unter freyem Himmel stehen, nicht unter dem Baum rc. — Man kann mehrere Bäume zugleich wider den Frost schützen, und die an jedem oben angeknüpften Seile in ein und ebendasselbe. Gefäß mit Wasser leiten, nur daß alle Enden unter dem Wasser gehalten werden.

Fruchtknoten, Fruchspieß, Sporn, Ringeltrieb rc. — heißt bey Kernobstbäumen der kleine Fruchtzweig, der sich am alten Holz bildet, und welches die eigentlichen und besten Obstmagazine sind. Dieser kleine Fruchtzweig ist knorzig und uneben, ganz mit Ringen umgeben, und gleichsam von Ringen zusammengesetzt, als welche die in der Rinde befindlichen verengerten Saftrohren und die darin querliegenden Fasern, die Spiralfasern, andeuten, welche die Filtrirwerkzeuge sind, worinnen der Saft zur Frucht geläutert und bereitet wird, und die zuförderst verhindern, daß der Baumsaft nicht stürmisch und roh in die zarte Frucht strömt, und entweder die Samengefäße zerreißt, daß sie bloß Holz und Blätter geben, oder die Blüthe abstoßt. Daher fällt gewöhnlich die an einem einjährigen Zweig angesetzte Frucht noch vor Johannis ab, und geräth selten. — Dieser kleine knorzigte und geringelte Fruchtzweig endiget sich oben mit einem dicken Knopf, woraus sich das merkwürdige Gewächs mit der aufsitzenden, blühenden und wachsenden Frucht, der Fruchtkuchen, bildet, (s. Fruchtkuchen.) (Dieser Fruchtknoten ist bey den Steinobstbäumen anders beschaffen, und heißt: Bouquetzweig.) (S. Bouquetzweig.) — Im folgenden Frühjahr öffnen sich die Knöpfe, die an dem gemeinschaftlichen Fruchtholz an den Seiten angesetzt hatten, und zeugen ebenmäßig Blumen und wiederneue Knöpfe. Dieses gehet so sechs bis acht Jahre nach einander fort, und wird also endlich aus diesem Fruchtknoten ein Ast von 6 bis 8 Zoll lang, krumm, knorzig und von ungleicher Dicke.

Fruchtkuchen — ist an den Fruchtspießen oder Fruchtknoten der Kernobstbäume (s. Fruchtknoten.) dasjenige merkwürdige Organ und Gewächs, das sich oben auf dem Knopf-gedachten kleinen Fruchtzweigs mit der ansetzenden, blühenden und wachsenden Frucht bildet, und eben das Werkzeug ist, was der Mutterkuchen bey dem ungebornen Thier leistet. Es enthält den Grund der Ernährung, des Gedeihens, der Zeitigung, des Saftes und Geschmacks der Frucht. Es ist die letzte und feinste Filtrirund Digestirmaschine, wodurch der reinste Saft für die Frucht zubereitet und derselben, wie durch Nabelschnüre, zugeführet wird. Wenn man ein Stückchen dieses Fruchtkuchens durch ein Vergrößerungsglas betrachtet, so erstaunt man über seinen zweckdienlichen Bau und die weise Anstalt der Natur zur Nahrung, Vervollkommnung und Zeitigung der Frucht. — Nach gezeitigter Frucht verdorret nach und nach dieses merkwürdige und wichtige Gewächs, und löset sich im Winter oder im folgenden Frühjahr von dem Fruchtknoten, wie ein Scheibchen ab, in der Dicke eines Messerrückens. — Das Steinobst hat keinen solchen Fruchtkuchen, sondern der Obststiel selbst hat an seinem Anfang einen zu obigem Behuf nöthigen Ringelwuchs.

## G.

Gartenmesser, ist das gebräuchlichste Werkzeug des Gärtners. Man hat größere und kleinere. Die Bequemlichkeit, wegen dem steten Gebrauch, erfordert, daß man sie zusammenlegen

legen könne, damit sie nicht den Sack durchschneiden oder die Hand verletzen, wenn man sie herausziehen will. Sie erfodern daher eine gute und starke Feder, weil die Klinge öfters viele Gewalt leiden muß. Aus einem guten englischen Stahl soll die **Klinge** verfertiget seyn und eine wohlgetroffene Härtung haben, die einen geübten Meister erfodert. Ist die Härtung zu stark, so springt die Schneide bey hartem Holz, zumal bey dürren Knorzen aus, und schleift sich auch nicht vollkommen scharf; ist aber das Messer zu weich, so legt sich die Schneide um, und man kann nicht damit fortkommen. Die Dicke der Klinge muß im Verhältniß mit ihrer Breite stehen. Ist der Messerrücken dick, und die Klinge schmal, so ist sie zu keilformig, und man wird nichts Dickes durchschneiden können, erfodert auch ungleich härtere Anstrengung der Hand und des Armes, als eine geschmeidige Klinge mit nicht sehr dickem Rücken. Hiernächst ist die Form und Stellung der Klinge von sehr wichtigem Betracht, und nöthig, durch eine Zeichnung versinnlichet zu werden (Taf. II.). Es ist ein Fehler der allermeisten Fabrikgartenmesser, daß ihre Krümme allzustark ausgeschweift und öfters fast sichelformig ist. Eine solche Klinge ist nicht gut zu regieren und zu wenden, und gefährlich für den Baum, weil man damit leicht in den Schaft schneidet, und ihn schädlich verwundet, oder einen Zweig ganz wegschneidet, wenn das Messer ausfährt. Eine ganz mäßige Krümmung ist die zuträglichste und sicherste, so wie auch eine kurze Spitze (fig. A und B.). Indessen sind viele Gärtner und Gartenfreunde an eine lange Spitze ((fig. L. L.) gewöhnt, und man hat auch öfters eine solche nöthig, um einen Zweig oder dürres Hölzchen aus enge beysammenstehenden Aesten herauszuschneiden. Aber ohngeachtet der langen Spitze soll gleichwohl die Krümme nicht stärker und nie sichelförmig seyn. Ferner soll ein achtes Gartenmesser keine lange Klinge haben; bey einer kurzen Klinge hat die Hand nicht nur mehr Gewalt, sondern auch mehr Sicherheit bey einem Schnitt, als worauf sehr viel ankommt. Zudem ist die Länge einer Klinge ganz überflüßig, da nur hauptsächlich die Krümme und Spitze den eigentlichen Schnitt verrichtet, und sich dahin die Gewalt des Drucks concentriret. Ja eine lange Klinge hindert im Schnitt, weil man öfters den Daumen vorsetzen muß. — Daß das kleinere Gartenmesser (fig. B) eine etwas längere Klinge habe, kann in dieser Rücksicht statt finden, weil damit die starken und wichtigen Schnitte nicht gemacht werden, und man es sonst zu allerley Gebrauch fast immer bey sich führet.

Was das **Heft** oder den **Handgriff** anbetrift, so soll solcher der Hand wohl anpassend seyn, nicht zu kurz, nicht ganz rund und nicht allzudünne und platt, sondern plattrund. Ist er zu kurz, so drücket er endlich in der Hand; ist er aber ganz rund, so wendet er sich in der Hand; ist er zu platt, so drücket er Schwielen. Ueberhaupt aber kommt es bey dem Heft auf die Hand dessen an, der das Messer führen will, und muß sich entweder der Messerschmied nach der Faust des Gärtners richten, oder der Gartenfreund sich die bequemste Art aussuchen oder verfertigen lassen. Bey dem kleinern Gartenmesser kann der Stiel etwas platter und überhaupt subtiler seyn, auch glatt und von Horn oder Bein. Bey dem großen aber lieben die meisten Gärtner oder solche Gartenfreunde, die es sehr stark gebrauchen und keine sehr weiche Hand haben, das noch raue Hirschhorn, weil es sowohl sich dicker und runder bearbeiten lässet, als das Horn, theils weil es wegen seiner Rauheit fester in der Hand anhält. — Noch ist bey beyderley Klingen von dem Messerschmied der bekannte Einschnitt oder die halbmondförmige Kerbe für den Daumennagel nahe bey dem Messerrücken an der Krümme der Klinge (auf der linken Seite des Messers, wenn man es in beyden Händen hält, um solches aufzumachen,) nicht zu vergessen. Denn obschon eigentlich ein jedes Messer, — auch bey einer starken Feder, — so willig aufgehen soll, daß man nicht nöthig habe, die Klinge mit dem Nagel zu fassen, (das nicht immer die Sache einer etwas zarten Hand ist;) so ist es doch bisweilen nöthig, mit dem Nagel nachzuhelfen. Ein kleiner Hammerschlag mehr oder weniger auf den Niednagel des Messers kann dem Gewerb den gemäßen Gang geben, und ein Tropfen Baumöl die gehörige Willigkeit.

**Gartenleiter, Baumleiter**, bestehet aus zweyen durch ein Gewerb zusammengefugten unten breiten und oben schmalen Leitern, die unten auseinander gestellt werden, daß sie frey stehen können. Die Leiterbäume sind 11 Fuß hoch. Unten sind an jedem Ende eine eiserne Stachel angeschlagen, daß sie nicht glitschen, die Breite der untern Spangen ist 2 Fuß 8 Zoll, und der obersten 1 Fuß. Die Sprossen müssen, wie bey allen Leitern, von jungem zähen Eichenholz seyn, wenn man nicht Lebensgefahr beym Steigen und Arbeiten haben will.

Man kann aber auch mit einer einfachen gewöhnlichen Leiter eine Vorrichtung machen, um sie aufrecht und frey zu stellen, daß man ganz sicher und bequem darauf arbeiten kann, und welche nichts, als zwey Stangen kostet, und eben die Dienste leistet. Taf. II fig. K. Man hält sich zwey Stangen, die oben eine Gabel haben, und einige Fuß länger seyn müssen, als die Leiter ist. Hat z. E. die Leiter 12 Fuß, so müssen die Stangen 14 Fuß lang seyn. Man stellt die Leiter neben einen zu bearbeitenden Baum in einer beliebigen Schräge und stellet etwa unter die dritte oder vierte Sprosse von oben herunter eine Stange, in der erfoderlichen Schräge und

Weite.

Weite. Die Stange, welche gegen die rechte Hand hinaus gesprieset wird, greifet unter der Sprosse mit der Gabel den linken Leiterbaum und diejenige Stange, welche gegen die linke Hand hinaus gehet, greifet unter eben der Sprosse den rechten Leiterbaum, daß also die beyden Gabelstangen oben übers Kreuz stehen und unten mit der Leiter einen Dreyfuß bilden. Durch die gegenseitige gleiche Widerstrebung der Stangen vermittelst des Drucks der Leiter und des Gewichts auf derselben, kann die Leiter weder unter sich, noch neben auf die Seite sich neigen, und man kann darauf im Freyen und sicher arbeiten, schneiden, pflücken ꝛc.

**Geländerwerk, Spalierwerk** — von Latten an einer Mauer oder sonstigen Rückwand für die Zwergbäume zu errichten, um solche daran bequem zu befestigen und ihre Zweige anheften zu können, ist unumgänglich nöthig, und das Anbinden der Bäume und Zweige an blos eingeschlagene Hölzer oder Nägel in die Wandung verwerflich. Sich damit behelfen zu wollen, würde nicht nur den Garten schänden, sondern auch ein mühseliges, zeitverschwendendes und den Zweigen und Früchten nachtheiliges Geschäft seyn. Denn da man sich dabey verschiedenen einschneidenden Gebindes bedienen muß, so kann es nicht fehlen, daß mancher Brandflecken entstehen solle; und bey aller langen Zeit, die der Gärtner mit Anheften zubringt, kann doch der Baum ohne Lattenwerk nicht regulär gebunden und seine Zweige gehörig und symmetrisch für das Auge und dienlich für den Baum und seine Früchte geheftet werden.

Zu einem Geländerwerk nun werden zuvörderst die senkrecht stehenden Hölzer, worauf die Latten genagelt werden, an der Mauer oder Rückwand durch Mauerkloben oder Haken befestiget. — Hierbey ist nun recht sparsam gehandelt, wenn man sich nicht der, übrigens dazu sehr tauglichen, tannenen, sogenannten Rahmschenkel (Schalterbäume), sondern der dreymal theurern **eichenen** Rahmschenkel oder Pfosten bedienet. Denn nicht nur die Länge ihrer Dauerhaftigkeit in Wind und Wetter ersetzet die Kosten der Materialien und Arbeitslohn doppelt, sondern überhebet auch den Gartenfreund und Besitzer eines höchst mühsamen und den Bäumen vielfältig unvermeidlich schädlichen und verderblichen Geschäfts, die Mauer zur Unzeit, und da sie am schönsten mit erwachsenen Spalierbäumen besetzet ist, aufs neue mit Lattenwerk beziehen zu lassen. — Können die nach der Länge laufenden Latten auch von Eichenholz seyn, so ist es desto besser; doch da man diese zu seiner Zeit etwas leichter (doch mühselig genug) repariren und einschieben kann, so lassen sich auch tannene Latten gebrauchen. Doch verlängert das Anstreichen mit einer beliebigen Oelfarbe ihre Dauer gar sehr, welcher Anstrich zugleich den senkrecht stehenden Pfosten oder 3 Zoll dicken eichenen Rahmschenkeln sehr wohl bekommt und ihre Dauer und Schönheit vermehrt. — Um alles dieses vollkommen zu machen, müssen die Latten und Pfosten, ehe sie befestiget und angenagelt werden, einen doppelten Anstrich erhalten, nämlich erstlich das Grundiren (das in Wind und Wetter nicht mit Leimfarbe, sondern mit Oelfarbe geschehen muß) und sodann den Ueberstrich. Das Anstreichen zum drittenmal aber geschiehet, wenn alles befestiget und angenagelt ist. Wollte man das Geländer erst nach der Hand, und wenn es bereits stehet, zum erstenmal anstreichen lassen, so würde die hintere Seite, wo es am nöthigsten ist, (besonders, wo die Latten aufliegen und an den Pfosten angenagelt sind, da das Regen- und Schneewasser am längsten sich hält und die meiste Fäulniß ansetzet), unangestrichen bleiben müssen. — Will man aber das Geländerwerk nicht mit Oelfarbe anstreichen, so müssen doch die Latten glatt abgehobelt werden, weil sich sonst die Feuchtigkeit in den Fasern und Spähnen des Holzes länger hält, und eher Fäulniß verursacht.

Ein wohlfeiler Anstrich, statt der Oelfarbe, ist der mit Schiffstheer, dessen sich die Engländer häufig bey den Planken und hölzernen Einfassungen der Gärten bedienen. Es muß aber das Anstreichen mit demselben in heißen Sommertagen geschehen, damit es schnell und gut trockne. Dieses Material verhindert auch sehr die Fäulniß, indem es die Poren des Holzes mit seinem Fett anfüllet, und die Feuchtigkeit abhält. — Es fragt sich jedoch, ob bey dem hiesigen Preis des Schiffstheers so viele Ersparniß gegen das Anstreichen mit Oelfarbe sich berechnen lasse, um jenes diesem vorzuziehen. — Die Einrichtung des Geländerwerks an sich ist diese: die senkrecht stehenden, nach dem Bleysenkel gerichteten Pfosten werden von 6 zu 6 Schuh weit von einander befestiget, das ist, so, daß jedesmal bey dem zweyten Pfosten, die horizontal laufenden Latten in der Mitte desselben zusammenstoßen. Die Latten aber haben dann die gemäßeste Entfernung und Abstand von einander, wenn bey den gewöhnlichen 2 Zoll breiten Latten, 1 Fuß Rheinl. ein Nagel von dem andern auf dem Pfosten stehet. Werden aber die schmalen viereckigten sogenannten Spalierlatten dazu gebraucht, so dürfen solche nur 8 Zoll im Lichten von einander abstehen.

Nicht immer aber hat ein Gartenfreund eine Mauer oder Wand, um allda ein Geländerwerk anzulegen. Gleichwohl möchte er gerne einige Pfirschenspaliere haben. In solcher Lage kann er eine **breterne Wand** gegen Mittag oder Morgen, wie es sich im Garten schickt, etwa 7 Fuß hoch, aufrichten, und wenn er dieselbe zumal mit **Schilfrohr** oder **Schilfstroh** bekleidet, — welcher Ueberzug ohngefähr 4 Zoll dick seyn kann, — so kann er daran die treflichsten Pfirschen erziehen. Denn da das Schilf-

rohr

rohr die Wärme der Sonne viel länger in den Abend hinein hält, als die bloße Mauer oder Wand, so kommt solches den Früchten überaus gut zu statten, daß sie schmackhafter werden, als an der Mauer.

Geländerzwergbäume, Spalierbäume (Espaliers) — machen heutiges Tages die beliebteste Zwergbaumzucht, und bleiben auch die schönste und angenehmste, um Wände und Mauren zu bekleiden, und dem Garten bis an seine Gränzen die lieblichste Ansicht zu geben, zugleich aber auch die nützlichste, um das beste und schönste Tafelobst zu ziehen. — Der Gestalten und Figuren, in welche die Kunst des Gärtners die Geländerzwergbäume bringet, sind furnehmlich dreyerley: der Zug auf die Gabelfigur, auf den Fächer oder Radspeicherzug, und der Zug auf den Herzstamm.

Die Gabelfigur (ohngefähr wie der lateinische Buchstabe Y) ist der beste Zug, wobey der Natur am wenigsten Gewalt angethan wird, und ist daher auch der leichteste. Aus den zweyen Mutterästen werden alle übrigen Aeste gezogen, und dadurch der Saft gleich und am gemäßesten vertheilet, die Seiten folglich in ihrem Gleichgewicht, und der Baum in seiner Gesundheit erhalten. — Dazu sind nun allermeist die veredelten jungen Stämmchen mit einem Schuß am bequemsten, daran unten vollkommene, noch nicht ausgelaufene, Augen befindlich sind. Dieser Schuß oder Ruthe nun wird einer Hand oder guten Faust breit von der Erde, (wenn das Auge beym Oculiren ganz tief, wie gehörig, eingesetzet war), oder auf vier bis sechs Augen über der Oculirstelle abgeschnitten. Man könnte sie auch über den zwey gegen einander überstehenden besten Augen abschneiden, und die übrigen darunter befindlichen Augen mit dem Daumen abdrucken. Allein um der Sicherheit willen, da an diesen zwey Augen und daraus entsprießenden Aestchen, als der Grundlage des ganzen Baums, alles gelegen ist, so läßt man lieber (zumal in der Baumschule, wo mehrere Gefahr ist, als bereits am Spalier oder auf dem Rand,) mehrere Augen stehen, bis sie glücklich ausgetrieben haben. Daraus kommen nun vier oder sechs Aestchen, wovon man denn NB. zeitlich die zwey wohl stehenden erwählet, und die übrigen darunter noch im Käß, d. i. zart und jung, damit keine Alteration im Safttrieb entstehe, unterdrückt und mit dem Daumen abgeschoben, die allenfalls darüberstehenden aber mit dem überflüßigen Theil des Hauptreises weggeschnitten werden. — Da nun aber die obern Augen je höher sie stehen, desto weiter von einander entfernt sind; die Gleichheit aber, da beyde Mutteräste gleichsam aus einem Punct entstanden zu seyn, das Ansehen haben, die schönste Uebereinstimmung ist, so werden rathsamer von den untern Aestchen zwey zu Mutterästen erwählt.

Hätte aber das beym Oculiren eingesetzte Auge sogleich zwey gleich starke, im Winkel von 45 Grad von einander abstehende Zweige getrieben, oder es wären am Wildling zwey gegeneinander über stehende Augen, die in der Höhe keinen starken Abstand hätten, oder auf einer wohlgewachsenen kleinen Gabel des Wildlings zwey Augen eingesetzt, und aus solchen zwey gleich starke Zweige erwachsen, so wäre ein Jahr gewonnen, und diese könnten zu Grundästen genommen und auf die weiterhin zu beschreibende Weise jeder auf vier Augen geschnitten werden.

Eine andere Gestalt des Spalierbaums ist der Sonnenfacher oder Radspeicherzug (en Eventaille), da alle aus der Krone des kurzen Stammes ausgehenden Zweige; wie die Speichen von einem halben Rad, oder die Fugen eines Sonnenfächers an das Spalier gezogen werden, jedoch keiner gerade auf aus dem Mittelpunct ausgehender geduldet wird, und alle etwas schief liegen müssen. — Die Grundlage dazu bey dem ersten Schnitt muß also gemacht werden, daß man in diesem Frühjahr den im vorigen Jahr getriebenen Schuß des edlen Reises nur auf zwey oder drey Augen verstutze, damit sich das Bäumchen bequeme, seine Aestchen nahe bey einander an der Krone auszutreiben, als wornach man sich in seinem Schneiden weiterhin zu richten hat.

Eine dritte Gestalt des Geländerbaums ist der Zug auf den Herzstamm. — Hierbey werden die Aeste rechts und links aus dem aufwärts wachsenden Zweig in gleicher Länge und Stärke erzogen, und wagrecht oder quer an das Spalier geheftet. — Die Grundlage darzu bey dem ersten Schnitt wird dadurch gemacht, daß man dem Reise zwey oder drey Augen lasse und den schönsten daraus entstehenden, gerade auf wachsenden Zweig als einen Mittelast oder Leib erziehe, woraus die übrigen Aeste in gleichem Abstand entstehen müssen. — Bey dem fernern Wuchs muß dahin geschnitten werden, daß dieser Leib von seinem jedesmaligen Jahresschuß nur 8 Zoll Länge, oder bey schwächerem Trieb nur 5 bis 6 Zoll behalte, und vorne oder hinten auslaufende Zweige jedesmal in ihrem Keime durch Abdrücken der Augen oder Knospen unterdrückt werden.

So schön dieser Zug sich dem Auge darstellet und so leicht er, wie auch der andere auf den Fächerzug, scheinet, so schwer ist er gleichwohl und erfordert seinen geübten Meister im Schnitt. Je höher der Saft eines Baums steigen kann, desto mehr Gewalt und Trieb äußert er oben hinaus; und je gerader ein Zweig stehet, desto mehr Saft ziehet er an, und macht die untern darben, daher die Nacktheit an dem untern Theil der Zwergbäume entstehet, zumal bey Pfirschenbäumen.

bäumen. Bey diesen beyden letztern Gestalten aber, besonders bey dem Fächerzug, ist es unvermeidlich, daß die mittlern Aeste immer gerader, wenn schon nicht ganz senkrecht gerichtet werden müssen; und diese laufen daher immer den untern vor, ziehen den meisten Saft an sich, und lassen die untersten schmachten. Daher ist bey aller Kunst und Geschicklichkeit des Gärtners immer Gefahr, und hat ein solcher Baum stete Aufmerksamkeit nöthig. — Vorzüglich bey dem Pfirschenspalier soll man nicht leicht eine andere Figur erwählen, als auf den Gabelzug. Aepfel und Birnen aber sind sehr viel leichter zu behandeln, und machen oft die schönste Ansicht bey dem Zug auf den Herzstamm.

Was nun aber den fernern *Schnitt* dieser Formen von Geländerbäumen anbetrift bis zu ihrer Tragzeit, so erfodert das *Spalier auf den Gabelzug*, daß, nachdem die zwey gewonnenen untersten Haupt- oder Mutteräste an das Geländer etwa einen Fuß von der Erde angeheftet und jeder auf vier Augen verstutzet worden, die im folgenden Frühjahre daraus erwachsene acht Zweige mit ihren Nebenreisern, und die weiterhin bis zur Tragzeit und bekleidetem Spalier erzielten Aeste nach der Regel (s. *Zwergbaumschnitt*) alljährlich beschnitten, und zwar, im Ganzen genommen, scharf verstutzet werden, jedoch immer in Rücksicht eines mehreren oder minderen Triebes des Baums, und seiner Neigung zur Frucht oder in Holz. Treibt er nämlich viele und starke Aeste, so läßt man ihm nicht zu viele stehen, aber verstutzet die starken Zugäste nach Verhältniß wenig, heftet immerzu die in die Höhe und gerade auf wachsen wollenden Zweige wagerecht an, damit sie nicht den Saft zur Ungebühr an sich ziehen, verdrückt fleißig die unnützen, überflüßigen und schädlichen Zweige in ihrer Zartheit, und schiebt die Augen mit dem Daumen weg, wo gar kein Reis hervorwachsen soll, um dem Baum den Saft zu sparen und die Wunden zu vermeiden. — Treibt er hingegen wenige und schwache Zweige, so beschneide man sie scharf und kurz, und allenfalls nach Verhältniß nur auf ein oder zwey Augen, damit man mehrere und starke Zweige erhalte, von welchen man dann jedes Jahr die schicklichsten einen halben Fuß weit von einander im Abstand der Höhe anbindet, bis das Spalier bekleidet ist.

Bey den *Spalierbäumen auf den Fächerzug* werden die, nach obiger Anweisung, einstweilen gewonnenen tauglichen Aeste zu ihrer erforderlichen Gestalt an das Lattenwerk so angebunden, daß jeder schräg wie die Speichen am Rade laufe. Bey dem Schnitt aber, welcher in der Hauptsache mit den vorbemeldten Regeln übereinkommt, muß man dahin vorzüglich seine Rücksicht nehmen, daß die Stärke der Aeste unter einander sich möglichst gleich sey, und keiner den andern überwachse, welches einen das Auge beleidigenden Mißstand verursachen und dem Baum zum Nachtheil gereichen würde. Zu dem Ende muß genaue Aufsicht auf die immer mehr nach der Höhe aufsteigenden Aeste genommen werden, worin der Saft nach seinem eigenthümlichen Trieb am meisten ziehet, daß man nämlich die flacher liegenden Aeste immer kürzer schneide, um solche zu verstärken und den Saft mehr dahin zu locken; die immer mehr gerade aufsteigenden Aeste aber länger lasse, um dem Saft einen gemäßigtern Trieb darein zu verstatten.

Der *Spalierzug auf den Herzstamm* weiset die Hand des Gärtners an, die aus dem Mittelast oder Leib neben ausgehenden und in der Anlage und erstem Zuschnitt erhaltenen Zweige wagrecht an das Spalier zu heften, wobey er bey dem fernern Schnitt, bis zu seiner Tragbarkeit und Bekleidung seines bestimmten Spalierraums, darauf zu sehen hat, daß die Zweige so viel möglich in einerley Abstand von einander aus dem Herzast hervorkommen. Dieses muß er durch ordentliches Verstutzen des Stammastes und durch kluges Beschneiden der Seitenäste bewirken, wie auch durch frühes Abzwicken der zu Zweigen am unrechten Ort hervorkommenden Augen und vornehmlich durch zweckdienliche Einschränkung solcher am rechten Ort zwar stehenden Aeste, die aber an Dicke und Länge ihre Mitäste zur Ungebühr überwachsen wollen. Zu dem Ende muß er einen Ast um den andern kurz halten. Den einen, vorzüglich den starken, läßt man voraus laufen und beschneidet ihn nur wenig, und wenn er gar stark treibet, gar nicht (mäßiget auch wohl in der Folge seinen zu starken Trieb durch Abpflücken mehrerer Blätter); den andern nächsten hält man kurz, damit zugleich eine Gleichheit herauskomme, und der lange die sonstige Lücke ausfülle, und dem Auge verberge, und man auch überall gleich gut vertheiltes Holz habe, welches bey allen drey Spaliergestalten zu beobachten ist. Wenn ein Spalierbaum schön und vollkommen heißen soll, so müssen die Aeste so symmetrisch geordnet seyn, daß sie auf beyden Seiten gleich stark von Holz, wie an der Zahl, gleich von Lage und Beugung, nicht zu dichte und verworren, nicht gekreuzt und gewunden, und nirgends leer, auch nirgends kein Zweig senkrecht oder gerade aufstehend sey. Er muß die Mauer in einer dem Auge gefälligen und ungezwungenen Gestalt bekleiden, kein Viereck und auch keinen halben Zirkel oder Pfauenschwanz vorstellen. — Was nun aber die *freystehenden Spaliere* oder *Gegenspaliere* betrifft, so hat man sie entweder ohne alle Geländer, oder mit freystehendem Lattenwerk ohne weitere Rückwand, und machen unter sich eine Art von Allee. — Der Schnitt derselben ist von dem der Mauerspaliere weiter nicht verschieden, als daß sie auf zwey Seiten, statt jener

jener nur auf einer Seite geschnitten und sauber gehalten werden; und weil sie niemals so viel in die Höhe gehen dürfen, als jene, so müssen sie auch weiter von einander gesetzt, und der Schnitt in ein und anderem darnach gerichtet werden.

# H.

Hacken, das Behacken der Baumschule, des Obstgartens rc. ist das jährliche Geschäft, wodurch die Erde um die Bäume locker und fähig gemacht wird, daß die Feuchtigkeiten von Regen, Thau rc. und die fruchtbarmachenden Theilchen aus der Luft zu den Wurzeln der Bäume dringen können, auch zugleich bey diesem Geschäft das von Zeit zu Zeit erwachsende Unkraut, viele schädliche Insecten auf und in der Oberfläche der Erde getilget, ihre Nester zerstöret und anderer mannigfaltiger Nutzen dadurch erreichet werde. — In der Baumschule ist das jährliche Behacken eins der nöthigsten Geschäfte, wovon das Hauptgedeihen der jungen Bäume abhängt. Was 1) das Werkzeug betrift, womit dieses Geschäft soll verrichtet werden, so muß es so beschaffen seyn, daß der Endzweck erreicht, und den kleinen und größern Bäumchen kein Schade zugefügt werde. In etwas schwerem Boden vorzüglich ist es der Karst (Taf. II. fig. 1.), in Weinländern die Felge, Felghacke, Haue genannt, die aber gewöhnlich zwey breite und kürzere Zinken hat, dieser aber, der Karst für die Baumschule, zwey spitz auslaufende Zinken. (s. Karst.) 2) Die Zeit und wie oft eine Baumschule rc. müsse behacket werden, muß das mehr oder weniger zum Unkraut geneigte Erdreich, die Witterung rc. bestimmen. Wenigstens muß es den Sommer hindurch zweymal, besser aber, dreymal geschehen, (s. Baumschule) niemals aber bey Regen, oder wenn die Erde naß, schmierig oder klotzig ist, wie überhaupt in der Gärtnerey Regel ist. — 3) Die Verrichtung selbst, und das Geschäft des Hackens betreffend, so ist es gut, wenn man solche Arbeiter dazu haben kann, die einige Kenntniß von der Erziehung der Bäume haben; wenigstens muß ein Mann dabey seyn, der die Aufsicht führet und das Nöthige dabey verrichtet, was die andern Arbeiter nicht verstehen. Ueberhaupt ist Vorsicht und Behutsamkeit nöthig, daß man an den gepfropften und ungepfropften Bäumchen nichts zertrete, verstoße, oder die Wurzeln der Bäume mit dem Karst verletze rc. — Bey dem ersten Hacken, welches sogleich nach der Pfropfzeit geschiehet, wenn kein Regenwetter oder der Boden nicht zu naß und klosicht ist, wird tief gegriffen und so weit eingehackt, daß die Erde ½ Fuß tief aufgehackt und gelockert werde, das durch einen Hack geschehen muß, wozu die Fuß lange Zinke des Karstes förderlich ist, da man sonst mit kurzen Zinken zweymal einhacken müßte, das die Arbeit verzögert. Der Erdscholle, der dadurch ausgehacket wird, wird umgelegt und kommt in die Vertiefung der unmittelbar zuvor ausgehackten Erdscholle, und zwar die zuvor obere bessere Erde nun zu den Wurzeln der Bäumchen. Der Erdscholle wird sogleich mit dem umgewendten Karst zerschlagen; die etwa herfurstehenden Wurzeln von Unkraut ausgezogen, und hinter sich zurück auf die bereits bearbeitete Erde auf Häufchen geworfen, daß es nach vollendeter Arbeit zusammen gesammlet und in Körben in die Düngstätte bey der Baumschule, oder in Ermanglung derselben auf eine Stelle außer derselben getragen werde. Unkraut, welches leicht verweset, wird untergehackt, und ist eine Art von Düngung; jedoch muß es mit Erde ganz bedecket werden, da es sonst, wenn zumal sogleich Regen darauf einfällt, wieder grüner; und herfürwächst. Aber Quecken und anderes Unkraut, das harte Wurzeln hat, und sehr wuchert, muß sorgfältig ausgezogen und beseitiget werden. — Bey dem ersten Hacken ist insonderheit wohl Acht zu haben sowohl auf die neueingesetzten Bäumchen und Baumpflanzen, als auch auf die neugepfropften Stämmchen. Bey jenen darf in die Rundung, so weit die Wurzeln gehen, nicht tief, eigentlich gar nicht gehocket werden, weil sonst die Wurzeln losgehackt, und sie dadurch sicher verderben würden, sondern es wird nur um dieselben einen Daumens breit tief gehäckelt und die oberste Erde ein wenig ganz vorsichtig aufgelockert. Was aber die auf der Erde neugepfropften Stämmchen betrift, die zur Beschützung zwey Pfählchen beygestecket haben, so ziehet der Arbeiter die Pfähle aus, stecket sie hinter sich zurück, hacket die Erde bis zur Wurzel vom Stämmchen weg, schneidet die etwa unten an demselben herfürwachsende Ausschläge ab, hackt frische Erde dazu und bedeckt es damit wieder bis fast an die Pfropfstelle, und steckt sodann wieder die Pfählchen bey. — Bey dem zweyten und dritten Hacken wird die Erde nur einen halben Fuß gegriffen, damit die Sonnenhitze nicht zu sehr eindringen könne. In Ansehung des Unkrauts der gepfropften Bäumchen rc. wird dabey auch obiges beobachtet. Die im Frühjahr oder Herbst zuvor eingesetzten Baumpflanzen aber sind nunmehr an der Wurzel befestiget, daß ihnen das Behacken nicht mehr verderblich ist.

Die Hainbutte, Hagebutte, Hage = oder Heckerose, Rosa villosa, sylvestris, canina L. Rosier sauvage. — Die Frucht, die auch vieler Orten Hiefen, Hagehiefen rc. genennet wird, ist zwar nicht roh zu essen, aber in der Haushaltung zu verschiedenen Speisen, Getränken und Confitüren treflich zu benutzen, und von einem besondern delikaten Geschmack. Der

 Strauch

Strauch gehört zu dem weitläuftigen Rosengeschlecht; er trägt aber unter allen die grösten und brauchbarsten Früchte, sonderheitlich die Gartenhainbutte, deren Früchte die Größe einer Pflaume haben. Sie ist eine eigene Art und nicht bloße Varietät der gemeinen Hainbutte, Grand Rosier sauvage à fruit epineux. Die Frucht ist bekanntlich eine lange, eyförmige, glänzend glatte und scharlachrothe Beere, die mit einer Menge harten weißen haarichten Samenkernen ausgefüllet ist, deren Haare oder feine Stacheln ein empfindliches Jucken auf der Haut verursachen, und davon die Früchte bey dem gemeinen Mann einen garstigen Namen erhalten, der im Franz. Gratte-cû. A. kützel heißt. Der Strauch wächst allenthalben, auf Bergen und in Thälern, in Hecken, an Landstraßen, Mauern ꝛc. und wenn man ihn in einen guten lockern Boden pflanzt, und sich mit ihm Mühe giebt, so kann man ihn schön baumartig erziehen.

Zu seiner Fortpflanzung und Vermehrung bedient man sich am bequemsten seiner häufigen Wurzelausläufer, und wenn er deren als Baum nicht machen wollte, so darf man ihm nur eine Wurzel in die Höhe ziehen, und das untere Ende außer der Erde stehen lassen, welches bald in Blätter und Aeste austreiben wird. Außerdem aber kann man ihn auch füglich auf andere schöne Schüsse von wilden Rosen oculiren, welches alles besser und bälder geschiehet, als durch den Samen, der gewöhnlich zwey Jahre in der Erde liegt, und die Pflanzen langsam wachsen.

**Hainbuttenstrauch, Heckenrosenstrauch,** Rosa villosa Lin. Grand Rosier à fruit epineux, — giebt zwar keine Früchte zum rohen Genuß, er wird aber doch billig zum Beerenobst gerechnet, und giebt nicht nur unsern Gärten eine schöne Zierde, da man die schönsten Alleen davon ziehen kann, sondern auch eine delikate Speise und trefliches Getränke und ist auch in der Apotheke zu mannichfaltigem Gebrauch. — Der Hainbuttenstrauch wächst in ganz Europa wild, in den Gärten aber pflegt man ihn, um die Größe seiner Früchte zu befördern. Er gehört zu der großen Familie der Rose, unterscheidet sich aber von allen seinen Verwandten durch die Große seiner Früchte, welche einer Hauspflaume oder Zwetschen Größe erreichen. Und zwar so wachsen an einem und demselben Stamm große birnförmige und kleinere spätere äpfelförmige Früchte. Er ist bekannt genug, da er auch unsern Zäunen und Hecken eine gute Verwahrung giebt. Seine Blumen haben die angenehmste und sanfteste rothe Farbe, sind einfach und groß. Seine schönen, scharlachrothen Früchte haben ein durchaus rothes Fleisch von einem angenehmen säuerlichen Geschmack und eigenem vortreflichem Parfüm. Der Strauch ist gleich andern Rosen dauerhaft, und kommt in jedem Boden und Lage fort, aber in einem guten Gartenboden werden die Früchte zu einer sehr starken Größe gebracht.

Seine Fortpflanzung und Erziehung geschiehet am füglichsten durch den Samen, oder durch die Kerne, und in vier Jahren kann man 8 Fuß hohe brauchbare Stämme davon erziehen, die den Vorzug vor denen aus Ausläufern oder Wurzelsprößlingen haben, da sie stärkere Stämme machen, und delikatere Früchte geben. — Im Herbst streuet man die Kerne, nachdem sie ausgemacht sind, an einen Abort im Garten, und hält sie, wenn sie aufgehen, nur von Unkraut rein. Im ersten Jahr werden sie etwa 1 Fuß hoch. Dann schneidet man sie im folgenden Frühling ein Paar Zoll über der Erde ab, läßt von den starken Sprossen, die nahe bey der Erde austreiben, einen in die Höhe schießen, der denn 3 Fuß hoch zu werden pflegt. Dieser wird wieder bis wo er steif genug ist, verkürzt, und treibt denn in die Höhe oder in Seitenzweige, daß man daraus im dritten Sommer einen Kronenbaum oder einen beträchtlichen großen Fächer ziehet.

**Harz, Gummi** — ist der aus den Steinobstbäumen, Kirschen, Pflaumen, Pfirschen, Abrikosen, Mandeln ꝛc. unordentlich austretende Saft, der sich in der Luft verhärtet, und har einige Aehnlichkeit mit dem thierischen Blut, das im Umlauf des Körpers und bey seiner natürlichen Wärme flüßig ist wie Wasser; wenn es aber außer seiner Verbindung kommt, stocket und dicke wird. — Das Baumharz wird zur Medizin gebraucht und von den Materialisten gekauft.

**Harzfluß, Gummifluß** — ist eine den Steinobstbäumen gefährliche Krankheit, und eben die, welche bey dem Kernobst der Brand genennet wird. Der Saft tritt zwischen das Holz und den Bast, verdicket sich und verstopft die Saftröhren, daß der Umlauf des Saftes unterbrochen, die Rinde schwarz, und das Holz dürre und brandig wird, und ein solcher Ast, oder wenn sich das Uebel am Stamm befindet, der ganze Baum abstirbet. Am meisten ist dieser Krankheit der Abrikosenbaum unterworfen, der den stärksten Safttrieb hat. Gewöhnlich rühret dieses Uebel her von dem allzuhäufig zudringenden Saft, den die Aeste nicht fassen und vertheilen können. Daher man sich vor allen starken, zumal öligten Dungungen, sorgfältig hüten muß, indem unter allen Baumen die Steinobstbäume den Mistdünger am allerwenigsten vertragen können, wovon nur der Pflaumenbaum einige Ausnahme macht, der jedoch ebenwohl auf die Uebermaas empfindlich ist. Ferner rühret das Uebel von Beschädigungen, Quetschungen und andern Wunden her, welche den zirculirenden Saft der freyen Luft und der Stockung und Verdichtung aussetzen. Wie

Wie denn auch der Frost öfters nicht wenigen Antheil an dieser Krankheit hat.

Die Kurart ist eben dieselbe des Brandes an den Kernobstbäumen. (s. Brand.) Allein die Kur ist nicht immer so glücklich an dem Steinobst, und gehen sie leicht und häufig an dieser Krankheit zu Grunde. Bey Beschneidung der Zwergbäume, besonders der Pfirschen und Abrikosen, hat man demnach wohl in Acht zu nehmen, daß man sich nach dem Safttrieb des Baumes richte, auch den Grundstamm nicht aus der Acht lasse, da der Mandelbaum mehr Willen haben muß, und mehrere Zweige, als der Pflaumenbaum, welcher letzterer nicht den starken Trieb hat, als ersterer.

Der Hase ist ein gar schädliches Thier für die Baumpflanzungen zur Winterszeit. Er schälet die jungen Bäume, zumal die Aepfelbäume, seine liebste Winterkost bey Schnee, und wenn der Hunger groß ist, so fällt er auch große Aepfelbäume an, wenn sie nur noch glatte Rinde haben. Ja, er verdirbt oft auch Pflaumen- und junge Kirschenbäume; und zwar so ist sein Biß wie vergiftet an dem Baumgeschlecht und heilet sehr hart. — Kann man seinen Baumgarten nicht durch eine zuverlässige Einfassung verwahren, so ist man genöthiget, seine Bäume zu verbinden. Stroh ist nun zu diesem Behuf das nächste. Allein die Feuchtigkeit hält sich zu sehr darinnen, wodurch das Verfrieren der Bäume befördert wird; und auch durch das Stroh beißen sich die Hasen bisweilen. Dorne sind besser, aber etwas umständlicher und nicht immer zu haben. Aber Schleissen (ganz dünne gespaltenes Kieferholz, dessen sich in vielen Gegenden die Bauern statt des Lichtes bedienen), dienet sehr gut, wenn drey, vier solcher Späne nach Verhältniß des Stammes mit Weiden oder Stroh feste herumgebunden werden. Die Nässe kann sich hier so lange nicht halten, der Stamm bleibet lüftiger, und ist also dem Verfrieren weniger unterworfen; auch sind die Rinden von Weiden, Pappelbäumen 2c. ein trefflicher Schutz wider die Hasen, wenn man im Frühjahr von dergleichen gefällten Bäumen die Rinde ablöset, die sich denn von selbst krümmet und um den Stamm legt. Man stellet sie so hoch darum, daß der Hase nicht höher reichen kann. — Ist aber ein Stamm wirklich vom Hase beschädiget, so muß man nicht lange zu warten, sondern die Wunde sogleich mit der Baumkütte verschmieren.

Haselnuß, Haselstaude, die Hassel, Corylus Avellana. — Obschon ihr Name uns auf die Stadt Avellino im Fürstenthum Benevento in Neapel weißt, (weil sie in selbiger Gegend sehr häufig gepflanzt und ein beträchtlicher Handel mit ihren Früchten, besonders nach Maltha, Rom und Venedig getrieben wird,) auch aus der Benennung der Römer Nux pontica erhellet, daß sie solche von Pontus brachten und nach Italien, besonders häufig nach Sicilien verpflanzten, so bewähren doch alle Waldungen Teutschlandes, daß diese Pflanze, wenigstens der gemeine Haselnußstrauch, von jeher bey uns einheimisch sey. Es versteht sich also von selbst, daß nur die edlen und großen Haselnußsorten von dorther zu uns gekommen seyn, so wie es gleiche Bewandniß mit den Kirschen hat, deren sogenannte wilde Sorten, die Waldkirschen, von jeher in den Wäldern teutschen Landes einheimisch waren, und nur die veredelten Sorten aus Cerasunt abstammen mögen.

Linne setzet die Haselnußstaude in die 21ste Classe, Monoecia Polyandria, Pflanzen mit halbgetrennten Geschlechtern, die zugleich männliche und weibliche Blumen und mehr, als sieben Staubfäden haben. Die männlichen Blüthen befinden sich in langen Würstchen oder Kätzchen, die sehr frühe erscheinen, und schon gleich nach Herbst als Zapfen sich bilden und bey guter Witterung oft schon im Januar, Februar und März sich öfnen, und die weiblichen Blüthen befruchten, welche in den Blätterwinkeln sich befinden, von der Knospe umschlossen sind, und nur mit zwey getheilten und gekrümmten purpurrothen Griffeln sich kaum erblicken lassen. Der Kelch oder die Blumendecke wächst mit der Frucht zu einer ansehnlichen Größe fort, und ist bey zunehmendem Wachsthum der Frucht die grüne Hülse, welche oben viele Einschnitte hat, und meist ganz franzig ist, und bald die Nuß halb, bald fast ganz bedeckt, bald weit über die Frucht hinausreicht. Dieses grüne Gehäus hat verschiedene Provinzialnamen, und heißt in Sachsen die Schlaue, am Mayn und Neckar die Reife, die Hülse. Unten hat sie einen runden weißen Fleck, der Schild genannt, wo die Nuß bis zu ihrer Zeitigung fest aufsitzt. Dieses ist gleichsam ihr Mutterkuchen, wodurch sie alle Nahrung bekommt, und der deshalben mit einer Menge Fibern besetzt ist, die sich in die Frucht ziehen.

Wenn die junge Nuß sich anfängt zu bilden, so ist die alsdenn noch weiche und zarte Schale ganz mit einem weißen zarten Marke angefüllt. Mitten in demselben liegt der Keim der Mandel, wie der Embrio im Schaafwasser, und hängt mit der Spitze, wie mit der Nabelschnur an dem Schild der Nuß, und empfängt die Nahrung durch die Fibern, die aus der grünen Hülse in den Schild der jungen Nuß ziehen. Sie selbst, die Mandel oder der Kern, ist alsdenn noch ein Saft, in einer weißlichen Bedeckung und Haut eingeschlossen. Das in der Nuß befindliche und den Embrio umschließende Mark nähret außer der Erwärmung und Beschützung des zunehmenden Kerns die Schale, welche dadurch immer holzartiger wird. Wie der Kern zunimmt, so druckt sich immer mehr das

das Mark an die Schale, daß sie dadurch dichter und holzartiger wird. Hat der Kern die Schale ausgefüllt, und ist ihrer Zeitigung nahe, so ist seine Haut zart und etwas zähe, hellgelblich oder bräunlich, von der Farbe der hölzernen Schale tingirt, bey der Blutnuß aber dunkelroth. Die Bedeckung, die Schale wird hart, um den weißen Schild braun, die Verbindung der Fibern an dem Schild der Schaue oder des grünen Gehäuses mit der Nabelschnur der Mandel hört auf, weil die Natur ihr großes Werk der Fortpflanzung vollendet hat, und der völlig reife Same, die Nuß, fällt bey der Bewegung des Windes aus ihrem grünen Muttergehäus heraus und zur Erde, um im folgenden Frühling zu keimen, und ihre Art fortzupflanzen.

Die Zeit der Reife der Haselnüsse ist sehr verschieden. Die früheste ist von der spätesten um vier Wochen verschieden, doch hängt auch vieles vom Stand und Cultur des Strauchs ab. Eben so sind sie auch in der Zeit ihrer Blüthe verschieden, indem die zuerstblühenden zwey Wochen früher blühen, als die zuletzt blühenden. In der Farbe der männlichen Blüthe zeichnet sich insonderheit die Blutnuß aus, welche eine bräunliche röthlichere Farbe hat, und sich sogleich im Anblick vor der andern zu erkennen giebt.

Die Nuß hängt sich an die äußersten Spitzen kleiner Zweige theils einzeln, wie besonders die großen Arten der spanischen Nüsse, theils und zwar mehr Paarweise, theils in ganzen Fruchtbüschein an. So z. B. wachsen die größten Arten der Zellernüsse am seltensten in großen Fruchtbüscheln, und das ist ganz der Natur gemäß. Um groß zu werden, dürfen nicht viele die Nahrungszuflüsse unter sich theilen. Der Busch oder Baum muß aber vier Jahre alt seyn, bis er anfängt zu tragen. — Der Hauptfeind der wachsenden noch zarten Haselnuß ist ein grauer Rüsselkäfer (Curculio nucum), welcher die Nuß ansticht, und dadurch sein Ey hinein bringt; dieses giebt die bekannte Made oder Wurm, der sich vom Nußkern nährt. Diejenigen Arten Nüsse, welche von dem grünen Gehäus fest umschlossen werden, haben am wenigsten wurmigte unter ihnen. Den Trieben und Blättern der Haselstaude aber schadet oft die Raupe der Haselmotte (Phal. bombyx coryli), eine hellgelbe, mit zwey gelbrothen Borsten versehene Raupe; sie frißt im September und October. Mehr aber schadet im Frühjahr der Haselblattwickler (Phal tortrix avellanae) mit ziegelrothen Flügeln und rostfärbigen Binden. Dieser rollet die Blätter und jungen Triebe zusammen; einzelne Blätter aber der Afterrüsselkäfer mit rothen Flügeldecken, Attelabus coryli, der aus dem Blatte eine auf beyden Seiten offene Röhre macht.

Der Haselnußstrauch kann, wenn er einen guten schwarzen lockern Boden hat, eine ansehnliche Höhe bis 20 Fuß erreichen, und Wände und Mauren wie eine Tapete bekleiden. Und wenn man sich mit ihm Mühe geben will, so kann man ihn zu einem großen Baum erziehen. Man trift deren bisweilen wie die größten Aepfelbäume an. Als Busch aber muß nach Verlauf einiger Jahre das alte Holz an der Wurzel ausgehauen und derselbe durch die jungen Triebe verjunget werden, sobald nämlich dieselbigen anfangen tragbar zu seyn, so immer im vierten Jahr ihrer Entstehung zu geschehen pflegt. Das Gewächs ist sehr dauerhaft und kann die Hasel sehr alt werden. — Man pflanzt sie zwar öfters auf die Mitternachtsseite, um nur die Wand nützlich zu bedecken. Aber es ist leicht zu erachten, wie viel größer, besser und fruchtbarer dieses edle Schalenobst wird, wenn ihm eine gute Lage und guter Bau gegeben wird.

Seine Fortpflanzung und Erziehung geschiehet hauptsächlich durch seine Wurzelausschläge, deren manche Sorte viele bewurzelte treibet, wie z. B. die Blutnuß. Es giebt aber auch Sorten, auf deren Ausläufer mit Wurzeln man oft lange vergeblich wartet, wie z. B. die Byzantinische rc. Indessen muß man solchen durch Anhäufen der Erde zu Hülfe kommen, oder besser, man schütte gute, reine und fette Gewächserde um den Stamm, so bewurzeln sich die Ausschläge lieber und bälder. — Sind sie nun hinreichend bewurzelt, so können sie von Herbst bis Frühjahr abgenommen und verpflanzet werden. — Okuliren und Pfropfen läßt sich zwar der Haselstrauch auch; allein diese Vermehrungsart ist zu umständlich, und giebt keine so dauerhaften Bäume oder Stauden. — Die schönste und beste Vermehrungsart aber ist das Einlegermachen, — wenn man im Herbst oder Frühjahr schwanke mit viel Augen besetzte Schüsse 5 bis 6 Zoll tief in die Erde beugt, und folgendes Frühjahr, — wenn aber ein trockener Sommer gewesen, ein Jahr weiter hinaus — abnimmt und verpflanzet. Man gehet dabey also zu Werk: den jungen Wurzelschoß des Haselnußstammes, der aus der Wurzel gut ist, oder einen andern jungen Zweig an demselben, der sich schickt, biegt man zur Erde, so gut, als sich thun läßt. Steht der Zweig zu hoch, so thut man wohl, daß man die Erde einen oder mehrere Fuß hoch um den Stamm erhöhe. Dann befestiget man die junge niedergebogene Lohde mit einem Haken in der Erde, und bedeckt sie ungefähr einen halben Fuß hoch damit. Die Spitze des Zweigs aber, so aus der Erde hervorstehet, beugt man gegen den Stamm zu, daß er mit seinem in der Erde liegenden Theil ungefähr einen geraden Winkel macht, giebt ihm ein Stäbchen und bindet ihn daran. Gewöhnlich, wenn der Sommer nicht gar zu trocken ist, macht eine solche junge Lohde so viel Wurzeln, daß sie im Herbst oder Frühjahr kann verpflanzet werden; am besten aber ist

ist das Verpflanzen vor Winter. Man schneide aber diese bewurzelten Lohden nicht nahe am Mutterstamm weg. Denn je mehr Holz man daran läßt, desto mehr neue junge Lohden kann man die künftigen Jahre erwarten und wieder einlegen. Eben so verfährt man mit den jungen Trieben, die am Stamm selbst wachsen, wenn sie so lang sind, daß man sie zur Erde beugen und einlegen kann. — Hat man aber einen Nußstamm vor sich, der nicht von der Wurzel aus die gute Sorte Nüsse trägt, sondern etwa gepfropft oder hochstämmig ist, so muß man seine Zweige vermittelst einiger hoch angebrachten hölzernen Kasten oder Körben in die Erde bringen. Dazu gehöret ein feststehendes Gerüste, worauf man die Kasten setzet. Man macht auf der nach dem Baum gerichteten Seite Einschnitte in das eine Seitenbret des Kastens, wodurch man die Zweige hinein ziehen, und in die Erde bringen kann. Diese Einschnitte verwahret man sodann wieder mit dem Holze, das man herausgeschnitten hat, oder paßt andere Holzstücke hinein. Die Erde in den Kästen darf nicht zu locker, sondern muß gewöhnliche gute feste Gartenerde seyn, die die Feuchtigkeit mehr hält. Während daß es trocken Wetter ist, muß sie täglich begossen werden. Die also besorgten Zweige, sie mögen ein- oder zweyjährige seyn, bekommen meist im ersten Sommer Wurzeln. Man muß aber dabey dieses beobachten, daß man bey dem Durchziehen der Zweige durch die Kästen sie nicht gerade und ungebogen durchlaufen lasse, da sie sehr schwer Wurzeln machen, sondern man muß den Zweig im Kasten gerade aufbiegen und allenfalls befestigen, damit der in den Zweig strömende Saft sich an der Beugung stoßen und aufhalten, und solchergestalt eher Wurzeln austreiben möge. Im späten Herbst untersucht man sie, ob die Wurzeln hinreichend zum Verpflanzen seyn, in welchem Fall man die Zweige abschneidet, behutsam aushebt, und sie durch Einschlämmen versetzet. Man kann aber auch, wenn man den Kasten nicht weiter benutzen kann oder will, das junge Bäumchen mit seinem Kasten in die Erde einsetzen, und etwa den untern Boden davon brechen, daß die Wurzeln durchlaufen können, so wachsen sie desto freudiger fort.

Es lassen sich aber auch die guten Arten Haselnüsse durch die Nüsse selbst, als durch Samen fortpflanzen, wodurch man oft bessere Sorten erhält. Man steckt sie gartenmäßig auf eigene Beete, die das Jahr vorher gedüngt worden und aus lockerer Gartenerde bestehen. Man gräbt sie tief und ebnet sie mit dem Rechen. Hierauf steckt man die Nüsse in Reihen einen Schuh weit von einander. Die beste und geschwindeste Weise ist, daß man sie in der Linie auf die Erde legt, und denn mit dem Daumen sie so weit in die Erde drückt, als der halbe Daumen reicht, und sodann die Erde darüber mit der Hand etwas fest andrückt. Auf solche Weise kommt eine Nuß so tief in die Erde, als die andere. Man drückt sie aber auf der Seite liegend in die Erde, weil die Nuß nicht mit Samenlappen aufgehet, wie etwa eine Bohne, sondern der Keim bricht aus der Spitze hervor, und treibt zugleich über sich den Stamm des künftigen Baums, unter sich aber in die Erde die Wurzel, und so den ganzen Nußkern zu seiner ersten Nahrung aufzehret. — Die beste Zeit, die Nüsse also zu pflanzen, ist, wenn sie von selbst aus ihrem grünen Gehäus ausfallen, und also recht zeitig sind. Kann man sie nicht sogleich aussteckeu, so werden sie lange zum Aufheben frisch erhalten, wenn man sie in trocknen Sand schichtweis einlegt, und sie in einer Kammer, die nicht sehr feucht oder warm ist, stehen läßt. Es gehen aber auch trocken gewordene Nüsse auf, wenn nur der Kern noch nicht ganz ölig oder stockig geworden und ganz ausgetrocknet ist. Doch ist es besser, und sie gehen auch besser auf, so, daß selten eine zurückbleibt, wenn sie frisch erhalten werden. Sie gehen bald im Frühling auf, und erreichen im ersten Jahr einer halben bis ganzen Elle Höhe, und einer Federspuhle Dicke. — Man kann diese jungen Stämmchen gleich im folgenden Frühjahr auf ihre Stellen bringen, wo sie stehen bleiben sollen, da sie im fünften Jahr vom Kern an ihre Probefrüchte bringen, wenn sie in gutem Land stehen und gehörig bearbeitet worden. — Wer gute Nüsse in ein gutes Land stecket, bekommt immer bessere von der ausgesteckten Gattung.

Es giebt verschiedene Arten von Haselnüssen, und um sie systematisch zu classificiren, so muß zuvörderst ihre Characteristik festgesetzt, und ihre Merkmale bestimmt werden, die jeder Art besonders eigen sind.

Die grüne Hülse, die Nalse oder Schlaue, — die eigentlich der Kelch der weiblichen Nußblüthe, und der mütterliche Schooß der Frucht ist, bis sie völlig reif worden, — ist theils schon durch die Farbe verschieden, da sie bald ganz grün, bald bräunlich ist; theils in ihrer Gestalt, Verlängerung und Bedeckung der Nuß, die sie umschließt, da sie bald ihre äußersten Enden in mehr oder weniger zertheilten Spitzen aus einander breitet und weit über die Nuß gehet, wie fast alle wilde Haselnüsse; bald fest an der Nuß angeschlossen ist, ohne sie entweder ganz zu bedecken, oder nur bis an die Spitze, oder nur wenig über sie hinaus raget, wie bey den meisten großen Arten Haselnüssen.

Es ist ferner die Größe und Form der Haselnußfrüchte verschieden. Die Größe ist zwar relativ, und wir nennen klein die wilden Haselnüsse gegen die Riesennuß, ob schon auch Standort, Erde, Cultur rc. ihren Antheil dabey hat. Es giebt ferner runde, d. h. die der Kugelform sich nähern; lange, die entweder spitz zu laufen,

laufen, oder mit einer kurzen Spitze abgebrochen sind, stumpfspitzig, welchen Unterschied man auch sogar im Wald unter den wilden Haselnüssen findet. Es giebt eckigte, kurze und von platter Form rc. — Auch der Schild der Nuß, das dickere Ende, wo die Nuß in der grünen Schale fest saß, und weiß ist, wenn man sie ausbricht, ist bald groß, wie bey den edlen Nüssen allermeist, bald klein, wie bey allen wilden Haselnüssen; bald flach, wenn er eine horizontale gleiche Fläche hat; bald uneben; bald spitzig, wenn er sich gegen die Mitte merklich erhebt.

Es lassen sich daher die Haselnüsse füglich in 3 Hauptgattungen classificiren:

1) in eigentliche Haselnüsse, wozu die wilde Haselnuß gehöret, und die Sorten, die sich derselben nähern, in Ansehung einer härtern Schale, starken innern Bedeckung des Kerns, einer großen flatternden grünen Hülse, kleinen Schild rc. In der Form, Größe und Zeit der Reife sind sie viel unterschieden:

2) in Lambertsnüsse, Lambartsnüsse, eigentlich Langbartsnüsse, weil sie nach ihrer Länge, Größe und Gestalt einem vor Alters wohlgeschnittenen langen Bart gleichen. Deswegen heißen sie auch in vielen Gegenden Teutschlands Bartnüsse, woraus viel deutlicher erhellet, warum sie Lambartsnüsse heißen, als daß sie aus der Lombardey hergekommen seyn sollten. Sie unterscheiden sich vornehmlich von den übrigen Haselnüssen durch ihre lange, theils spitzig aus laufende, theils oben abgerundete Form, weiche Schale und zarten Kern, der von keiner innern rauen Schale bedeckt ist. Diese haben gewöhnlich eine festanschließende grüne Hülse, welche entweder über die Nuß lang hinaus gehet, wie bey der Blutnuß rc. oder nur bis an die Spitze der Nuß reichet, oder sie nur halb bedecket. Einige sind ihrer Gestalt nach ablaufend spitz gegen vorne, andere zylindrisch von gleicher Dicke, und vorne abgerundet;

3) in runde spanische Nüsse, welche bey ihrer vorzüglichen Größe zugleich keine dicke holzerne Schale und keine raue innere Bedeckung des Kerns haben, und daher die Schale gut ausfüllen. Deren sind viele Sorten, welche sich durch Größe, Gestalt, Zeit der Reife rc. unterscheiden. Sie sind theils eckig, theils gewölbt rund zulaufend, theils platt gedruckt rc. — Ihre grüne Hülse bedecket sie bald nur halb, bald nur bis an die Spitze, bisweilen ist sie auch flatterhaft oder von der Nuß oben abstehend, und weit über sie hinausreichend. — Sie sind diejenigen Sorten, welche die Römer Nux pontica nannten, und die von da nach Spanien gekommen und daselbst vorzüglich cultivirt werden.

Diese Art Nüsse nicht nur, sondern auch die Lambartsnüsse werden häufig Zellernüsse genannt, von dem Kloster Zell bey Würzburg, da vermuthlich ehedem die vorzüglichen Sorten Haselnüsse von den Mönchen daselbst cultiviret und von da häufig verbreitet worden; welcher Name aber zu keiner pomologischen Classification dienen kann. Die frühen Sorten werden auch öfters Augstnüsse genannt, weil sie im Augustmonath reifen.

Was nun übrigens dieses in der That edle Schalenobst betrift, so hat man sich bis auf die neuesten Zeiten nicht sehr auf dessen Cultur geleget, wie es doch wohl verdienet hätte. Außer der Haltbarkeit und Brauchbarkeit der Haselnüsse, die zugleich ein sehr gutes Oel geben, wird nicht leicht eine feine Zunge eine Mandel aus Provence oder Italien einer frischen guten Haselnuß vorziehen, und wird sie von reizenderem Geschmack finden, als eine Mandel, besonders die Blutnüsse. Sie verlieren zwar vielen Reiz, wenn sie dörre sind. Man kann sie aber lange frisch erhalten, wenn man sie in gläserne Flaschen thut und in Keller stellet, oder noch besser, in einen Brunnen, oder sonst unter Wasser hält, oder sie in etwas wenig feuchten Sand legt. Sie bekommen dem Magen, nach Tische genossen, sehr gut. Auf Reisen bey Hitze und Ermattung stillen sie den Durst; und wer bey Städten wohnt, und sie in Menge zum Verkauf ziehen kann, wird den Platz des Gartens sehr wohl verinteressiret finden.

Außer der gemeinen Waldhaselnuß besitzen wir unter andern folgende edle Sorten:

1) Die Romanische oder Römische Nuß; auch die Barzellonische, die große spanische eckigte Nuß genannt; im T. O. G. heißt sie die große bunte runde Zellernuß. — Dieses ist die eigentliche Nux pontica der Römer und zu Anfang des jüngst verflossenen Jahrhunderts aus Italien ins Reich gekommen. Sie ist eine der vornehmsten, schönsten und besten, auch fruchtbarsten der Haselnüsse. Ihre Form ist gestaucht, dick und hat verschiedene Ecken. Ihr Schild ist weiß, platt und von einem fast viereckigten Umriß. Von demselben laufen dunkelbraune und hellere Streifen nach der Spitze zu. Ihre Schale ist nicht sehr hart, und springt bisweilen bey vollkommener Reife auf dem Baum oben von einander. Ihr grünes Gehäus hat starke ungleiche weit auseinander gespreitzte Franzen, die der Nuß auf dem Baum ein sehr großes Ansehen geben. Der Kern ist süß und wohlschmeckend, und füllt die Schale so vollkommen aus, daß er die Rippen und Erhöhungen der Schale behält, auch wenn er dürre ist. Die Nuß reift Ende August. — Der Baum trägt gerne in Büscheln, und vor andern Haselnüssen ein Jahr früher, und giebt gerne junge Wurzeltriebe.

2) Die Hallische Riesennuß. Eine der größten und schönsten Haselnüsse, die aus der großen Gunslebischen Zellernuß entstanden ist. Ihre

Ihre hellgrüne Hülse liegt fest über der Spitze zusammen, und öffnet sich erst, wenn die Nuß fast überreif ist. Die Nuß ist oben fast rund. Ihr Schild ist groß, flach, fast rund im Umkreis und weiß. Die Schale ist dünn und springt beym Aufmachen gerne in 2 gleiche Hälften. Der Kern ist zart, und fein von Geschmack. Die Staude trägt häufiger einzeln, als in Fruchtbüschein. Sie blühet um 14 Tage später als andere und wird erst in der Mitte Sept. reif.

3) Die längliche Riesennuß: ist nicht ganz so groß und dick, etwas länglicher, mit einer mehr zulaufenden, doch etwas stumpfen Spitze, übrigens mit jener gleich kommend.

4) Die große runde spanische Nuß. Coryl. avell. fructu maximo rotundo. Auch vorzüglich: sehr groß, rund, glatt, hat einen vollen, süßen, und wohlschmeckenden Kern: reif Ende Aug.

5) Die Byzantinische oder türkische Nuß. Coryl. colurna Lin. Dieses bleibt unter allen die kleinste Staude, und hat längliche Blätter. Die Frucht ist nicht groß, rundlich und glatt: Die grüne Hülse hat starke Einschnitte.

6) Die Krachnuß: die Mandelnuß mit dünner Schale. Man kann sie mit den Fingern ausdrücken. Sie ist groß, mehr rundlich, als lang: der Kern voll, süß und gut.

7) Die Blutnuß. Die rothe Lambertsnuß. (Auch von manchen die Ruhrnuß genannt, weil sie wegen ihrer vermeintlichen stopfenden Kraft in der Ruhr dienlich zu seyn, irrig dafür gehalten worden.) Sie ist von jeher sehr beliebt, und hat einen vollen süßen Kern von einem eigenem angenehmen Geschmack. Ihre Form ist länglich, aber etwas spitz zulaufend: mittelmäßig groß, die Schale dünn, röthlich, und der Kern hat eine dunkelrothe Haut. Auch die Blätter zeichnen sich durch einige Röthe aus. So wie auch die männliche Bluthe zur Blutezeit durch eine bräunliche röthere Farbe von allen übrigen Arten und ihren Sorten sich deutlich unterscheidet. — Ihr grünes Gehäus gehet geschlossen über die Nuß. Sie zeitigt frühe, Mitte Aug. und pflanzt sich in ihrer Art fort durch den Saamen.

8) Die Lambertsnuß, die weiße Lambertsnuß. Eine Schwester der rothen, und ihr in allen ähnlich, nur daß der Kern eine weiße Haut hat, und die Schale auch weiß ist. Sie hat zwar jener besondern guten Geschmack nicht, ist aber doch recht gut, süß und mandelartig.

9) Die Zellernuß. (Die gewöhnliche.) Sie ist länger, als die vorhergehende; unten etwas dick und geht von der Mitte an gegen die Spitze verlohren zu. Ihr grünes Gehäus bedeckt sie nicht ganz. Auf den Seiten theilt sie sich und macht die Nuß bloß. Ihre Schale ist nicht dick, und ihr Kern voll, süß und von recht gutem Geschmack.

10) Die kleine Zellernuß. Sie gleicht der vorigen allermeist, ist aber kleiner.

11) Die Gunslebische Zellernuß. Diese hat der würdige Pf. Henne aus dem Samen erzogen. Sie ist gewöhnlich gegen anderthalb Zoll lang und ¾ Zoll dick, pyramidförmig, einige eckig. Ihr grunes Gehäus ist ausserordentlich breit, fast 2 Zoll lang mit sehr tiefen Einschnitten und flatterhaft. Sie zeitigt nicht frühe.

12) Die Italienische Nuß. Die große Zellernuß. Sie ist sehr groß, dick und zwar nach der Länge von gleicher Dicke, glatt und oben abgerundet. Die grüne Hulse geht zwar etwas über die Nuß hinaus, aber läßt sie doch oben zur Hälfte blos. Ihr Kern ist treflich.

13) Die frühe Zellernuß.

14) Die lange Zellernuß: Sie ist über 1 Zoll lang, walzenförmig und fast von gleicher Dicke, oben rundlich und etwas dicker, als unten. Die grüne Hülse reicht nur bis an die Mitte der Nuß. Der Kern ist voll, süß und vortreflich.

15) Die dicke Zellernuß. Diese ist etwas kürzer, aber dicker, als die vorige, oben abgerundet. Die grüne Hülse ist flatterig und gehet stark über die Nuß. Der Kern ist voll, sehr gut, und hat darin einen Vorzug, daß sich der Kern trocken am besten erhält.

16) Die süße Zellernuß. Sie ist nicht so groß, als die vorige, sondern von der Größe der gewöhnlichen und fast von gleicher Form. Ihr Vorzug ist, daß sie süßer schmeckt, als alle andere.

17) Die Baumhaselnuß Corylus arborescens. Diese läßt sich zu einem Baum von ansehnlicher Größe erziehen. Die Frucht, welche in Büscheln wächst, ist fast rund, oben platt, und unten etwas spitziger, mit einer dicken harten Schale und einem vollen vesten süßen runden Kern. Die grüne Hülse ist besonders fleischig und hat viele Einschnitte.

Hecke, — ein grüner lebendiger Zaun um einen Baumgarten, der in einer Reihe nahe an einander gepflanzter, in einander geflochtener und gewachsener Sträuche oder Stauden bestehet, um dadurch Menschen und Vieh den Eingang zu verwehren. Kein Stück Feld hat eine dergleichen tüchtige Hecke nöthiger, als ein Baumgarten, und besonders eine Baumschule. Bey einer solchen Hecke aber ist vorzüglich darauf zu sehen, daß sie dauerhaft und beständig sey, und folglich aus solchen Arten Holzes bestehe, die den jährlich zu wiederholenden Schnitt wohl vertragen, ohne davon zurück zu trocknen. Ihre Stämme und Zweige müssen nicht zu schnelle und starke Triebe machen, noch, wenn sie in Hecken dicht stehen, zu bald ersticken und vergehen. Wie man sich denn wegen solcher Fehler vor allen Strauchwerken zu hüten hat, die häufige Wurzelsprossen treiben, und durch ihre auslaufende Wurzelbrut den Raum des Gartens schmälern, und den Pflanzen darinn nachtheilig werden. Alle solche Holz-

arten geben weder dichte, noch recht beständige feine und dauerhafte Hecken, die regelmäßig bearbeitet werden sollen. Zu solchen Gewächsen, welche keine gutgeschlossene und dauerhafte Hecken geben, und deswegen ganz unrecht dazu angewendet werden, gehören: Die Saalweide, Salix caprea L. die Weißpappel, Populus tremula L. und Schwarzpappel, Populus nigra L. die wilde Sauerkirsche, Cerasus L. schwarze Vogelkirsche, Prunus Padus L. schwarzer Holunder, Sambucus nigra L. Kalinkenbeere, Viburnum opulus L. die Haselstaude, Corylus Avellana L. Faulbaum, Rhamnus Frangula L. die Johannisbeere, Ribes rubrum et nigrum L. spanische Weide, Spiraea salicifolia L. türkischer Flieder, Siringa vulgaris L. falscher blauer Jasmin, Siringa persica L. weißer Jasmin, Philadelphus coronarius L. Hagebuttenstrauch, Rosa canina L. wilder Kornelbaum, Cornus sanguinea L. steigende Waldrebe, Clematis vitalba L. Geißblatt, Lonicera Caprifolium L. großer Brombeerstrauch, Rubus fruticosus L. u. a. m.

Anstatt aller jetzt genannten Stauden, die nur zu schlechten und wenig dauerhaften Hecken dienen, giebt es andere, welche sich zu recht guten, starken, hohen und niedrigen beständigen Hecken mit dem besten Erfolg brauchen lassen, wofern man Lage und Boden zu beurtheilen, und die nöthige Unterhaltung wohl einzurichten weiß. Nachstehende sind die gewöhnlichsten: Rothbuche, Fagus sylvatica L. Weißbuche, Carpinus betulus L. Rüster, Ulmus Campestris L. Eiche, quercus Robur L. Linde, Tilia europaea L. Virginische Acacia, Robinia Pseudo-Acacia L. Ahorn, Acer Pseudo Platanus L. Roßkastanien, Aesculus Hippocastanum L. Kastanienbaum, Fagus Castanea L. weißer Maulbeerbaum, Morus alba L. wilder Oelbaum, Elaeagnus angustifolia L. Birke, Betula alba L. Eller, Betula Alnus L. Kiefer, Pinus sylvestris L. Tarbaum, Taxus baccata L. Wachholder, Juniperus communis L. Sadebaum, Juniperus sabina L. Stechpalme, Ilex agrifolium L. hoher Buchsbaum, Buxus sempervirens L. Rainweide, Ligustrum vulgare L. Quittenstrauch, Pyrus Cydonia L. Berberisstaude, Berberis vulgaris L. Weißdorn, Crataegus oxyacantha L. Kreuzdorn, Rhamnus catharticus L. Schwarzdorn, Prunus spinosa L. Zweckholz, Lonicera xylosteum L. tatarischer Zäunling, Lonicera tatarica L. hochstaudiger Alpenzäunling, Lonicera caerulea L. Spindelbaum, Euonymus europaeus L. u. a. m.

Unter den fremden Bäumen und Sträuchern sind zu tauglichen Hecken gut befunden worden: der amerikanische dreydornige Zuckerschotenbaum, Gleditsia triacantha L. Der sibirische Erbsenstrauch, Robinia Caragana L. Baumbohnen, Cytisus alpinus. Glatter kurzstieliger Geißklee, Cytisus sessilifolius L. rothe virginische Ceder, Juniperus Virginiana L. See oder Weidendorn, Rhamnus L. breitblätterige Berberisstaude aus Canada, Berberis Canadensis. Virginischer Hundsbeerstrauch, Cornus foemina, laurifolia u. a. m. Was den bekannten zahmen stachligen Günster, Ulex europaeus L. Genista spinosa Dod. betrift, so ist er zwar sehr dienlich, und wächst in allerley Boden, auch im schlechtesten Sande, wird stark und dick, aber er erfriert leicht. Eben die Bewandnis hat es auch mit der Stechpalme, welche an freyen und hochgelegenen Orten die strengen Winter, bey uns nicht aussteht.

Unter allen Staudengewächsen aber zu einer recht guten und beständigen Hecke hat der Weißdorn, Crataegus oxyacantha L. den Vorzug. Diese stachlichte Staude mit ihren Stacheibeerartigen, dreylappigen Blättern, runden, rosenblattartigen hellweißen Blüten und rothen, länglichen mehligten Beeren ist bekannt, und fast in allen Waldungen reichlich befindlich. Zu einer Hecke von 400 Fuß lang braucht man 800 junge Weißdornsetzlinge, weil jeder einen halben Fuß von dem andern gesetzt werden muß. Diese Setzlinge können Fingersdick, Daumensdick, oder auch noch dicker seyn, wenn nur die Wurzel gut ist. Sie werden im Frühjahr, oder besser im Herbst gesetzt, und jeder Setzling auf einen halben Fuß abgestumpft. Zwischen jedem wird ein Pfahl von etwa 3 Fuß hoch gesteckt, um die Schenkel der wachsenden Weißdorne daran ordentlich zu binden. Es können geringe Pfähle seyn, da sie doch in 3 bis 4 Jahren wieder wegkommen. Will man aber auch diese Kosten nicht anwenden, so müssen eben die Seitentriebe und Schenkel in der Folge kreuzweiß an und übereinander gebunden werden. —

Nur im ersten Sommer läßt man sie ruhig wachsen, im Herbst aber, oder im Frühjahre werden sämmtliche Setzlinge bis auf einen Finger lang mit allem, was sie getrieben haben, von der Erde weggeschnitten, wenn nur ein, oder etliche Augen stehen bleiben. Alsdenn machen sie erst, da sie eingewurzelt sind, starke Triebe und tüchtige Schenkel. Das folgende Jahr im Herbst, oder Frühjahr bindet man die Schenkel an die Pfähle, oder in Ermangelung derer an einander, und kurzet jeden etwas ein, daß er stärker wird, und wieder stärkere Zweige treibt. Was vorne, oder hinten von Zweigen stehet, das wird weggeschnitten, damit der Zaun desto dichter und die Schenkel stärker werden. Das dritte Jahr werden wiederum die neu verwachsenen Zweige rechts und links angebunden, und in einander geflochten, damit keine Lücke entstehe, und alles

dicht

dicht bewachse. Alle diese angebundenen Zweige werden abermals eingekürzt und vorne etwas abgestumpft. Und so alle Jahre fort, so hoch man nämlich die Hecke ziehen will. Nach drey Jahren kann man die Pfähle ausziehen und verbrennen. — Wenn die Hecke ihre Höhe erreicht hat, so kann man sie sodann mit der Hagscheere beschneiden, oder mit einer Heckenhippe behacken. Sowohl dabey, als bey dem ersten Anwuchs und Beschneiden muß man darauf sehen, daß der Zaun nicht dicker, als einen halben Fuß werde. Dadurch wird er so dichte und enge verwachsen, daß fast kein Vogel dadurch fliegen, viel weniger ein Hase sich durchdrängen kann.

Heften, das Anheften der Geländerzwergbäume, — geschiehet zweymal im Jahr; einmal sogleich nach dem Schnitt im März, und hernach zu Ende des Julius. Bey jedem Heften zeiget das Augenmaaß, daß die Aeste gleich weit auseinander stehend angebunden werden; wie denn selbst die Einrichtung der querlaufenden Geländerlatten, die auf einen halben Fuß Abstand haben sollen, die Anleitung geben. Man muß nicht mehrere Aeste zusammen in ein Band binden, sondern jeden besonders, damit nicht der Baum an einem Ort zu buschig und am andern zu blos sey. Die Zweige sollen sich niemals kreuzen, oder über einander weggehen, wo es nicht die äußerste Noth erfordert, eine Lücke zu bedecken. Kann bisweilen das Ende eines Zweiges die Latte nicht erreichen, um allda angebunden zu werden, so faßt man solches mit einem Band auf und heftet das Ende des Bandes an die Latte. Die Krümmen und falschen Wendungen der Zweige richtet man gerade durch die Bänder, wie auch die Zweige, die mit dem Ende gegen die Mauer stehen, an die äußere Seite des Lattenwerks. Durchgehends aber muß das Anheften zierlich und mit Achtsamkeit und Sorgfalt geschehen, daß alles schön und regelmäßig stehe. — Daß das Band nicht über ein Auge gehe, daß solches nicht allzu fest zugezogen werde und die Rinde verletze ꝛc. ist kaum nöthig zu erinnern. — Die Bänder zu diesem Anheften bestehen am besten aus zähen Weiden, sogenannten Bandweiden, die entweder noch grün sind, oder in Wasser eingeweicht werden, daß sie zähe geworden und nicht mehr brechen. Bindfaden oder Schnüre taugen nicht, weil sie die Rinde leicht durchschneiden. — Das zweyte Anheften aber, welches gegen das Ende des Julius geschiehet, darf nicht mit Bandweiden geschehen, als welche für die erwachsenen zarten Reiser zu hart sind und sie beschädigen würden, sondern mit Binsen oder Mattenbast und dergleichen. — Uebrigens hat dieses zweyte Anheften wieder zum Endzweck, daß die neuerwachsenen Zweige in ihre gehörige Ordnung gerichtet, und sowohl vor dem Abwerfen des Windes gesichert, als auch die Zierlichkeit des Spalierbaums erhalten werde. — Ja den ganzen Sommer hindurch muß ein jeder loser Zweig nach seiner Ordnung angeheftet werden. — Bey Pfirschenspalieren insonderheit, so wie auch bey dem Kernobst überhaupt, ist bey dem zweyten Anheften darauf Bedacht zu nehmen, daß die Früchte möglichst mit Laub bedecket werden. Die frey auf sie fallenden Sonnenstrahlen trocknen sie aus, hemmen ihren Wachsthum, und sie reifen vor der Zeit, Aepfel und Birnen springen auf, werden kruplich und faulen bald, oder fallen ab. Früchte, die hinter dem Laub erwachsen, zumal die Pfirschen, werden viel größer, saftiger und besser, als die der Sonne an Spalieren frey ausgesetzt sind, da sie nicht so viele freye Luft, Thau und Regen genießen, als bey hochstämmigen frey stehenden Bäumen. Zudem prallt die Sonnenhitze von der Mauer zurück auf die Früchte, da hingegen auf freyen Bäumen sie von Luft und Thau abgekühlet und befeuchtet werden. Den Pfirschen Röthe zu geben, muß man erst zehn bis zwölf Tage vor ihrer Zeitigung anfangen, sie der Sonne durch Wegnahme der Blätter nach und nach auszusetzen.

Hikery, weißer amerikanischer Nußbaum, s. Nuß.

Der Himbeerstrauch, Rubus Idaeus Lin. Framboesia. Fr. Framboise, auch Ronce du Mont Ida. Engl. Hindberry. Dän. Himbär — ist eine Tochter, oder Schwester vom Brombeerstrauch, und wächst in den Wäldern von Europa wild. Er macht einen dornigten Strauch von Trieben, die im ersten Jahr grün sind und im andern braunroth. Nur diese treiben Blüthe und Frucht; hernach aber stehen sie ab. Man muß daher bey seinen Gartenhimbeeren diese alten Triebe alle Frühjahr, oder Herbst von der Wurzel abschneiden. — Er kommt in einem jeden Boden fort, aber am besten in einem lockern und etwas frischen Boden, aber nicht in warmer und der Sonne sehr ausgesetzten Lage. Auch in dem unnützesten Winkel des Gartens kann er seinen Platz haben, und läßt sich einen schattigten Stand gar wohl gefallen.

Seine Fortpflanzung ist sehr leicht, denn er treibt eine Menge Wurzelbrut, die man von den Stöcken abreißt, da er wie Unkraut wuchert. Man muß daher, damit er den Garten nicht überziehe, die vom Stock entfernt hervorkommende Wurzelbrut fleißig ausreißen. Will man sich derselben zur Fortpflanzung bedienen, so werden die Triebe der Pflanze bis auf etliche Augen in einer kleinen Entfernung vom Stamm abgeschnitten, aus welchen Augen sodann im folgenden Sommer die neuen Sprößlinge kommen. — Die Pflanzen müssen in Reihen, die 4 Fuß weit sind, 2 Fuß von einander gepflanzt werden.

Die Wart und Pflege dieser Pflanze bestehet darin, daß man im October alles alte Holz, so im Sommer Frucht getragen, bis unten an den Boden wegschneidet, die jungen Schosse aber bis auf eine Länge von 2 Fuß verkürzet. Der

Raum zwischen den Reihen wird wohl umgraben, und wenn man etwas verwesten Mist mit eingräbt, so werden die Wurzeln gestärkt, und der Trieb und die Früchte im folgenden Sommer vorzüglich seyn. Den Sommer über muß auch das Unkraut fleißig weggeschaft werden. Rathsam ist es übrigens, daß man alle drey Jahre die Sträuche neu pflanzet, weil solche mehrere und bessere Früchte tragen, als ältere Stöcke.

Die vorzüglichsten Sorten der Himbeeren sind:

1) Die rothe Himbeere. Rubus idaeus fructu rubro. Framboisier à fruit rouge. Sie ist eigentlich blaßroth, oder fleischfarb, saftig, von einem eigenen delikaten Parfüm und Geschmack, und reift im July und August. So bald sie überzeitig wird, setzt eine Fliege ihr Eychen an, und die Frucht bekommt in ihrer Höhle ein Würmchen.

2) Die rothe große Himbeere aus Chili, die Riesenhimbeere. Diese ist ganz neu bekannt und vor etlichen Jahren aus Chili gebracht worden. Sie ist noch einmal so groß, als die gewöhnliche rothe Himbeere, von eben dem guten, wo nicht bessern Geschmack, und hat noch den großen Vorzug, daß sie keine Würmer bekommt.

3) Die weiße Himbeere. R. I. fructu albo. Framb. à fruit blanc. Eine Spielart von den rothen, und bloß durch die Farbe unterschieden. Sie ist zwar auch süß und wohlschmeckend; weil sie aber nicht so tauglich ist zum Einmachen, und zu Bereitung des delikaten Himbeersafts, als die rothe, so stehet sie ihr sehr nach.

4) Die gelbe Himbeere. Rubus Id. fructu aureo magno antwerpiana. Engl. Antwerp Rasberry. Eine wohlgeschmacke, schöne und starke Beere.

5) Englischer zweymal tragender rother Himbeerstrauch. Er kommt mit dem unsrigen überein, trägt aber zweymal im Jahr und reichlich. Das erstemal zur gewöhnlichen Zeit, und das anderemal im September und noch später hin.

6) Englischer zweymal tragender weißer Himbeerenstrauch. Dieser ist eine Spielart vom vorigen, und trägt eben so, aber weiße Früchte.

7) Nordamerikanische schwarze Himbeere. Rubus occidentalis L. Rubus idaeus fructu nigro Virginianus. Framboisier de Virginie. — Sie hat viel Aehnliches mit unserer einheimischen, ist aber kleiner und nicht so schmackhaft, zuweilen roth, meist aber schwarz. Sie ist bey uns dauerhaft.

8) Nordische Himbeere, Zwerghimbeerstrauch mit purpurrother Blume. Rubus arcticus L. Rubus humilis, flore purpureo. — Ihre Beschreibung bey Linné ist sehr empfehlend. Er sagt: „Diese nordische Himbeere wächst in bergigten Wälder in Canada, Siberien, Rußland, Lappland und Schweden, und wird insgemein auf etwas feuchten und mosigten Plätzen angetroffen. In Gärten muß sie im Schatten gepflanzt werden, wo sie gerne bluhet und Früchte trägt. In einer der Sonne ganz ausgesetzten Lage aber gehet sie verloren. — Sie hat eine perennirende Wurzel, welche fadenförmig und kriechend ist, und treibt fadenformige, aufrechte, kaum 6 Zoll hohe Stengel. Der Stengel endiget sich mit einer einzigen gestielten aufrechten Blume, welche eine purpurrothe Blumenkrone und purpurrothe Staubfäden mit weißen Staubbeuteln hat. Die darauf folgende Frucht ist aus mehrern dunkelrothen Beeren zusammengesetzt und ungefähr so groß, als eine gemeine Himbeere. Sie hat einen sehr angenehmen säuerlich süßen Geschmack, und einen vortrefflichen, aromatischen, herzstärkenden und erquickenden Geruch, der sich aber nicht gar lange erhält. Frisch hingegen übertreffen diese Früchte an Annehmlichkeit alle andere Europäische Obstfrüchte, und sind deshalb als eine kühlende und erfrischende Herzstärkung in hitzigen bösartigen Fibern von vorzüglichem Nutzen. Man speißt sie in Schweden zum Nachtisch."

9) Wohlriechender Himbeerstrauch, Wohlriechender Canadischer Himbeerstrauch, insgemein der blühende Himbeerstrauch genannt. Rubus odoratus L. — Er hat seinen Namen nicht sowohl von den Blumen, als vielmehr von dem wohlriechenden Fett, womit die ganzen Stengel und die Stiele der Blätter überzogen sind. Dieses Staudengewächs treibet alljährlich manneshohe grüne dornlose Stengel aus der perennirenden Wurzel, wenn jene im Winter verfrieren und absterben; und je mehr sich die Wurzeln im Boden verstärken, desto größer und stärker werden die Stengel und Blätter. Letztere haben die Gestalt und Auszackung, wie Traubenblätter, sind aber 1 Fuß lang und über 1 Fuß breit, und die Blätterstiele messen bis 7 Zoll. Die Farbe der Blätter ist grasgrün, mit Gelb marmorirt, von maschenartigem starken Gewebe und erhöheten Rippen gegen die untere Seite, die etwas wollig ist. Die Stengel und Blätterstiele sind ganz wollig, mit rothen, starken, kurzen, jedoch sanft anzufühlenden Härchen besetzt, und sind wie mit Fett überzogen, so daß auch die Finger von fettigem Harz glänzen, wenn man sie angreift. Dieses Fett hat einen nicht unangenehmen starken Geruch, wovon das Gewächs seinen Namen hat. Die Blumen haben fünf rosenartige rundliche Blätter von schöner violetter Farbe; auf dem Kelch stehen eine Menge schwefelgelbe Samennierchen auf ganz kurzen Staubfäden, und fangen an um Johannis zu blühen und dauren bis gegen Jacobi. Sie setzen selten Früchte an, nur bisweilen bekommen sie kleine rothe Beeren, die wenig Geschmack haben. Sie werden nur zur Zierde und Seltenheit in den Lustgebüschen gezogen.

**Höherauch**, — ist eine schädliche Lufterscheinung vor die Baumblüthe, weil er Honigthau erzeugt. (S. Honigthau.) Worin aber eigentlich der Höherauch, dieser gleichsam trockene Nebel, bestehe, darüber sind die Naturforscher noch nicht einig.

**Hollunderbaum, Fliederbaum.** Sambucus L. — Obschon die Frucht dieser Staude eigentlich nicht zu dem frisch eßbaren Obst gehöret, so ist sie gleichwohl auch als Obst zu benutzen, und thut vornehmlich unter dem Pflaumenmus gekocht sehr gute Dienste. Außerdem aber geben die Hollunderbeeren für sich ein sehr gesundes Mus oder Latwerge, welches von alten Zeiten her zum Schweißtreiben gebraucht worden. Seine Blüthe als Thee getrunken wird bekanntlich zu gleichem Behuf angerühmt und besonders von Tissot vielfältig empfohlen. Wie sie denn auch zu anderem medizinischen äußerlich und innerlichen Gebrauch sehr dienlich ist. Ja auch sogar die Blätter und die Rinde können zu Arzeneyen gebraucht werden. Gleichwohl ist die Ausdünstung ihrer Blätter rc. unangenehm und ungesund. — Linné setzet dieses Pflanzengeschlecht in die dritte Abtheilung seiner fünften Classe, unter diejenigen Pflanzen, deren Blumen fünf Staubfäden und drey Griffel haben.

Die Fortpflanzung des Hollunders ist sehr leicht und wächst er in den Hecken häufig von selbst, da er sich durch den Samen von selbst fortpflanzet. Die geschwindeste Fortpflanzungsmethode geschiehet durch abgeschnittene Zweiglein, welche man vom September an bis in den März einsetzen kann. Man steckt sie nur ohngefähr 6 bis 8 Zoll tief in den Boden, da sie bald Wurzeln schlagen, und hernach dahin gesetzet werden können, wo sie beständig bleiben sollen. Hierzu ist jeder Boden und Lage tauglich. Sie sind außerordentlich dauerhaft; und läßt man den Samen selbst nur auf den Boden ausfallen, so werden in dem folgenden Sommer eine Menge Pflanzen aufgehen.

Die vornehmsten Sorten sind:

1) Der gemeine Holunder mit schwarzen Beeren. Sambucus fructu nigro. — Dieser ist der gebräuchlichste zum ökonomischen und medizinischen Behuf. Er macht öfters einen starken Baum. Er hat Varietäten, mit weißen Beeren und mit grünen Beeren, wie auch den Hollunder mit scheckigten Blättern. Ihre Flecken sind gelb und theils weiß, wie des Abrikosenbaums mit gescheckten Blättern.

2) Der Berghollunder mit rothen Beeren. Sambucus racemosa rubra. — Er treibt von der Wurzel aus viele staudenartige Stengel, welche 10 bis 12 Fuß hoch werden, und eine braune Rinde haben. Seine Blätter sind kürzer und breiter, als des vorigen gemeinen Hollunders. Sie sind auch glätter und heller grün.

3) Hollunder mit dem Petersilienblatt. Sambucus folio laciniato. — Seine Blätter haben keinen so starken Geruch, als des gemeinen Hollunders, und die Beeren sind etwas kleiner.

Außer diesen hat man noch den Zwerghollunder, Ebulus, in vielen Provinzen Attig genannt, der häufig auf den Aeckern nachläßiger Ackersleute als Unkraut wächst, dessen Blätter kleiner sind, als des gemeinen Hollunders, und rothe Flecken haben. Auch die schwarzen Beeren sind kleiner, aber besser und kräftiger zur sogenannten Holderlatwerge; und der Saft aus den Blättern gepresset ist das bewährteste Mittel wider die Wassersucht. — Eine Varietät davon ist der Zwerghollunder mit zerschnittenem Blatt, Sambucus humilis oder Ebulus folio laciniato, der längere und schmälere tiefgezahnte Blätter mit einer scharfen Spitze hat, aber eben dieselbe Beere. — Der Canadensische Hollunderbaum, Sambucus Canadensis, wird bey uns nicht so hoch, als in Nordamerika; hat längere und schmälere Blätter, als der gemeine Hollunder und eben solche schwarze Beeren, die aber nicht so saftig sind. Die Blätter haben auch keinen so starken Geruch.

**Honigthau** — ist für die Baumblüthe allermeist sehr schädlich, weil er in dem Saft der Pflanze, so zur Frucht von der Natur bestimmet ist, eine unordentliche Gährung macht. Er heißt ganz uneigentlich Honigthau, da er vielmehr Honigschweiß heißen sollte, indem er nicht wie der gewöhnliche Abend- und Morgenthau, oder wie ein Nebel und feiner Regen aus der Luft fället, sondern aus den Blättern und Blüthen der Bäume und Pflanzen herausdringet und ausschwitzet, daß man auf ihren Poren und Schweißlöchern den Honig bisweilen wie ein kleines glänzendes Pünktchen gewahr wird, öfters aber wie ein erhabenes zähes Tröpfchen, deren manchmal so viele werden, daß die Blätter ganz mit Honig, wie mit einem Firniß überzogen sind, und solche wohl bisweilen tropfenweis auf die Erde fallen. — Dieser Honigthau, oder eigentlicher zu reden, dieser Honigschweiß wird auf zweyerley Art gewirkt und verursacht: einmal durch den Höherauch, und hernach durch kurz dauernde kühle Witterung, worauf sogleich wieder Wärme erfolgt. — Wenn besonders im Frühjahr die Säfte in den Bäumen und Pflanzen stark treiben, und die Luft um einen gewissen Grad kälter wird, als Wärme zum Umlauf des Safts in den Röhren der Pflanzen nöthig ist (welches unter andern auch bey einem Nebel im Sommer, oder bey einem feinen Regen, dabey die Sonne scheinet, geschiehet), so verdicket sich der Saft in den Röhren und stocket gleichsam in etwas, daß er besonders nicht durch die engeren Filtrirröhren gehen kann. Wird nun aber die Luft durch den darauf folgenden Sonnenschein schnell wieder erwärmet

wärmet (wie zumal bey einem Sonnenregen die Wolken durch eine Brechung der Sonnenstralen gegen die Erde eine Vermehrung der Wärme veranlassen), so treibt der verdickte Saft durch die Schweißlöcher der Blätter, Blüthen und Knospen, und schwitzet als kleine Tröpfchen aus, besonders da die Luft alsdann feuchtwarm ist, als welches den stärksten Trieb in den Bäumen verursacht. Weil aber solches nicht mehr ein wässeriger roher Saft ist, wie in den ersten Wegen der Wurzeln, Stämme und Aeste, sondern durch Sonne und Wärme schon digerirt, und durch die engeren Saftröhren schon bereitet und filtriret ist, so ist der Saft süß und ein wahrer Honig und das eigentliche Fett der Pflanzen. — Die Entstehung des Honigthaues durch den Höherauch geschiehet auf eine etwas andere Weise. Weil der Höherauch sich gemeiniglich bey warmer Witterung äußert, und an sich warm und trocken ist, so verursacht er eigentlich die Stockung des in den Röhren präparirten Pflanzensafts durch seine adstringirende Kraft, wodurch er eine unordentliche Gährung darin bewirkt und zugleich die Filtrirröhren in den Zweigen zusammen zieht und verengert, daß der veredelte Saft unordentlich durch die Schweißlöcher der Blätter und Blüthen ausschwitzet. Dadurch verlieret sich schnell der beste Saft zu Bereitung der Frucht, besonders wenn die Blüthe im Aufschluß ist. Diejenigen Blumen, die noch weit zurück sind, werden durch den ausgeschwitzten zähen Honigsaft zusammen geklebt, daß sie sich, wenn sie nicht sogleich durch einen warmen Regen abgewaschen werden, nicht aufschließen und ihren Keim befruchten können. Dazu gesellen sich sogleich verschiedene Insekten, welche ihre Eyerchen Theils in die verschlossenen Blüthen hinein legen, Theils unten an, die gar bald ausschlüpfen und in die verschlossenen Blüthen sich hinein, und die Staubfäden abfressen. — Dieses nachtheilige Ereigniß findet sich meist nur an Aepfeln, an Birnbäumen selten, und am Steinobst gar nicht. Auch sind manche Sorten dauerhafter und leiden nicht leicht, wie der Borsdörfer, die Renetten, die säuerlichen Aepfel. — Hierbey fallen die menschlichen Mittel weg, und wenn man schon die Natur nachahmen und durch Bespritzen statt des Regens die Blüthe abwaschen wollte, so würde es doch bey einer Menge unthunlich seyn.

## J.

**Johannisbeerstrauch**, Ribes L. — Dieser bekannte Strauch, welcher mit seinen kühlenden säuerlichen Beerenfrüchten Gesunden und Kranken zur Labung und Erquickung ist, macht zwar mit der Stachelbeere nur ein Geschlecht aus: allein in der Gärtnerey werden sie billig von einander abgesondert. Sein Vaterland ist die Insel Zante, von da er erst vor 200 Jahren nach England und hernach zu uns gekommen ist. Es gehöret zu der Pflanzengattung Ribes, Krausbeere, und nach dem Pflanzensystem des Linné in die erste Ordnung der fünften Klasse, welche Pendantria Monogynia genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche 5 Staubfäden und einen Staubweg haben. Es giebt 2 besondere Arten von Johannisbeeren, nämlich die rothe Johannisbeere, Ribes rubrum und die schwarze Johannisbeere, auch Gichtbeere genannt, Ribes nigrum, Linn. Diese beschreibt Linné also: Ribes (nigrum) inerme, racemis pilosis, oblongis, d. i. Ribes, welche unbewehrt ist, und harige Blumentrauben mit länglichen Blumen hat, auf welche lockere Trauben von schwarzen Beeren folgen, welche etwas größer sind, als die eigentlichen Johannisbeeren.

Die eigentlichen Johannisbeeren, welche der Ritter also beschreibt: Ribes (rubrum) inerme, racemis glabris pendulis, floribus planiusculis, d. i. Ribes, welche unbewehrt ist, hängende glatte Blumentrauben, und flache Blumen hat, auf welche nach Beschaffenheit der Sorten, entweder rothe oder weiße herabhängende Träubchen von Beeren folgen, welche im Junius oder Julius reif werden. — Der Johannisbeerstrauch erreicht eine Höhe von 6 bis 7 Fuß, wächset buschig und theilet sich unten in viele Zweige. Seine Blätter sind dreylappig, und seine Blüthen fünfblätterig, und hängen an dünnen Fäden. Er trägt so wohl am jungen als alten Holz, und oft treibt er seine Früchte unmittelbar aus den Knospen der jungen vorjährigen Zweige, am reichlichsten aber trägt er sie an einer Art von Fruchtträgern, welche am alten Holz befindlich sind. Seine Fruchtzweige bleiben viele Jahre tragbar. Er nimmt mit jedem Boden vorlieb, und läßt sich die schlechteste Lage gefallen: allein in einem guten, frischen, lockern Boden wächst er freilich viel freudiger, und trägt weit mehr, schönere und bessere Früchte, als im schlechten Lande. Gar zu alte Stöcke bringen gemeiniglich kleine und schlechte Früchte. Man muß daher die alten Schenkel in der Erde abschneiden und aus den Wurzelschossen, wenn sie deren nicht schon haben, neue Stöcke erziehen, oder nach verneuerter Erde andere an ihre Stelle setzen. Es giebt größere Sorten Johannisbeeren, welche billig vor den kleintraubigten und kleinbeerigten einen Vorzug haben. Sie sind weniger sauer, und überhaupt angenehmer zu essen, als die kleinern. Der Johannisbeerstrauch trägt in den allermeisten Jahren reichlich, und leidet nicht vom Frost, taugt daher vorzüglich in die Nordländer zu Wein. Fehljahre giebt es im Ertrag bisweilen, wenn in seiner Blüthezeit, die Anfangs May ist, viele kalte Regen einfallen, davon sie viele Beerlein verlieren.

Seine Erziehung ist sehr leicht. Man darf nur 1 bis 2 Fuß lange junge Zweige, (Sommer-

merlatten) unter einem Gelenk, Knoten oder Auge gerade abschneiden, es sey im Herbst, oder Frühjahr, und bis auf ein Drittheil ihrer Länge in die Erde an einem schattigten Orte stekken, so ziehen sie Wurzeln. Außerdem treiben sie gar viele Wurzelausläufer, wovon diejenigen, welche einen hohen und starken Schuß gethan haben, schon im Herbst können abgenommen und verpflanzt werden. Auch durch Ableger lassen sie sich gar füglich fortpflanzen. Man beugt im Herbst oder Winter niedrig sitzende Zweige 3 Zoll tief bis an die Spitze in die Erde, da sie dann Wurzeln schlagen und im folgenden Herbst abgenommen und reihenweise in die Pflanz- oder Baumschule versetzt werden können. — Beym Verpflanzen können sie sämtlich rathsam um ein merkliches tiefer gesetzt werden, als sie zuvor gestanden. Denn da diese Art Strauchwerk die Art haben, daß ihre besten Wurzeln aus dem jungen Holze oder aus den Sommerlatten treiben, so wurzeln sie und treiben viel stärker, als wenn sie in ihrer ersten Tiefe gesetzt werden. Man kann sie ziehen und schneiden, wie man will: hochstämmig, d. i. zu Bäumchen von 2, 3 und 4 Fuß Schafthöhe, kesselförmig, kugelförmig, als Busch, Spalier, Fächer ꝛc. — Die hochstämmigen Büsche werden mit einem einzelnen Schaft erzogen und ihnen anfangs gegen 2 Fuß hoch alle Seitenzweige genommen. Dann läßt man sie oben Zweige treiben, und eine regelmäßige Krone machen, ohne dessen Aeste eher zu verstutzen, als bis die Krone ihre völlige Höhe erreicht hat. — Soll die Krone kesselförmig gezogen werden, so schneide man die in der Mitte derselben stehenden Zweige heraus, damit die äußern Zweige in einer regelmäßigen Entfernung in einem Zirkel rings umher stehen. Bey kugelförmigen Kronen wird ebenfalls darauf gesehen, daß die Zweige in einem regelmäßigen Abstand von außen und innen erzogen werden. Weiterhin muß nicht nur der Schaft rein erhalten, und alle Wurzelausläufer weggenommen, sondern auch in der Krone alle unregelmäßige und über andere Zweige herauswachsende junge Schosse, deren sie gar viele treiben, ausgeschnitten, und nur eine mäßige Anzahl junger regelmäßiger Triebe, ohne sie zu verkürzen, bis in den Winter gelassen werden. Bey dem Hauptschnitt im Frühjahr aber muß man ihnen die im vorigen Sommer etwa zu viel gelassenen oder unregelmäßigen jungen Schosse glatt am Holz wegschneiden, und nur die regelmäßigen beybehalten, und zugleich an jedem Zweige einen jungen Trieb zum Leitreis stehen lassen. Allzulange, zu weit umschweifende und dergleichen unregelmäßige Zweige, unfruchtbar gewordenes Tragholz ꝛc. wird abgeschnitten, die gesunden Fruchtträger aber geschonet. Fehlet es nicht an Raum, so läßt man die obern Leitreiser unverkürzt, und sie in die Höhe und Weite frey fortwachsen, hat aber der Busch seine mäßige Größe, die er haben soll, können sie nach Gefallen versetzt und im März an allen Zweigen die Spitzen abgeschnitten werden, um dadurch sowohl ihre Rundung zu bilden, als das Fruchttragen zu vermehren. — Bey solchen Johannisbeersträuchen, welche an Mauren und Spalieren fächerförmig gezogen werden sollen, werden die Seitenzweige vier bis fünf Zoll von einander entfernt wagrecht, oder radspeichenartig in ihrer natürlichen Länge fort geleitet, bis zu ihrer vollkommenen und bestimmten Größe. Sodann nimmt man ihnen im Sommer alle vorne herauswachsenden, oder sonst unregelmäßigen oder überflüßigen jungen Triebe, und läßt ihnen nur einige regelmäßige Seitenzweige oder zu Leitreisern dienliche Schoße, ohne sie jetzt zu verkürzen. Im Winter aber werden alle überflüßige, abgestorbene, oder unregelmäßige Zweige glatt am Holze weggeschnitten, jedoch aller noch tragbaren Fruchtträger geschonet und alle Zweige entweder verkürzt, oder wenn noch Raum ist, nach ihrer Bestimmung fortgeleitet. — Will man die Johannisbeerfrüchte, zumal die großen Holländischen, in ihrer Größe und Schönheit erhalten, so müssen sie nicht nur in einem fetten Boden gepfleget, sondern auch alle 2 oder 3 Jahre ihr altes Holz ausgeschnitten, und sie in jungem Holz erhalten werden, sonst werden sie so klein, als fast die gewöhnlichen. Will man frühzeitig Johannisbeeren haben, so darf man nur einige in eine südliche Lage an die Mauer setzen, andere in eine westliche und östliche, und wenn man spät reife verlanget, in einen gegen Mitternacht gerichteten Stand. Außerdem aber hat diese Frucht die Art an sich, daß sie, ob sie schon überreif ist, nicht nur keineswegs abfällt, sondern auch in ihrer Güte und Geschmack zunimmt, wenn man sie am Holz hängen läßt. Man kann sie gar lange und bis in September, wo sie schattig stehen, am Stock hängen lassen, und sie oft spät am besten benutzen.

Es dienen die Johannisbeeren, vorzüglich die rothen, zu einem vortrefflichen Wein. Man sammlet sie, wenn sie vollkommen reif sind, nach dem Thau, lässet sie etliche Stunden an der Sonne liegen, beeret sie ab, wirft sie in ein aufgeschlagenes Faß, und zerstampfet sie darinnen mit einem hölzernen Stößer. Wegen der Dicke des Safts gießt man nach Verhältniß der Menge etwas Wasser zu, bis er dünne genug ist; (denn ohne einen gewissen Grad von Flüssigkeit kann die Gährung nicht ordentlich vor sich gehen.) Das Faß läßt man an einem warmen mäßigen Ort stehen, decket es mit einem Sack zu, legt den Faßboden darauf. Nach wenig Stunden erfolgt eine Gährung, die Masse blähet sich auf und steigt in die Höhe. Sobald sich nun die Masse wieder setzt, wornach man fleißig siehet, wird die Flüßigkeit in kleine Fässer abgezapft, und in Keller gelegt. Man lege die Spunten nur oben drauf, damit die Gährung vollende; und so wie

wie sich der Wein setzt, so füllet man sie mit dem gleichen Wein auf, wovon man zurückbehält. Läßt die Gährung nach, so spundet man nach und nach zu, doch nicht ganz, bis die Gährung geendet ist und man kein Sausen mehr hört. Nach 2 Monaten wird der Wein abgezogen, und wieder vest verspündet, oder auf Boutellen gelegt, die den Tag zuvor wohl gereiniget, und mit etwas Franzbrandewein ausgespühlt worden. Man kann ihn auch dem kostbaren Maderawein ähnlich machen, wenn man halb Johannis- und halb Stachelbeeren nimmt. Diese werden zusammen gequetscht, auf 30 Pfund 12 bis 15 Pfund Wasser gegossen; alsdann etwa 16 Stunden ruhig stehen gelassen, darauf ausgepresset, und die Flüßigkeit in ein verhältnißmäßiges Fäßchen gethan, das an einem mäßig kühlen Ort in Ruhe stehen muß, bis sie klar ist. Sobald das erfolgt, wird die Flüßigkeit, ohne das Fäßchen zu bewegen, auf ein anderes Fäßchen gezogen, und auf etwa 7 Pfund Saft 1 Pfund starker Franzbrandewein gegossen, beides vermischt, und das Fäßchen zugemacht. Nach Verlauf von 3 Monaten ist es ein vortreflicher Wein. — Wer ihn gern süß haben will, kann bey dem Zusatz des Weingeistes eine beliebige Portion Zucker hinzufügen.

Der Johannisbeerstrauch hat 2 Hauptarten, den schwarzen und den rothen, mit seinen Varitäten.

1) Der rothe Johannisbeerstrauch. Ribes rubra. Groseiller à fruit rouge. Von dem gemeinen wilden Johannisbeerstrauch ist der in unsern Gärten gezogene, besonders die sogenannte große holländische rothe Johannisbeere nur darinnen unterschieden, daß nicht nur das Gewächs der Staude viel stärker und ansehnlicher ist, sondern auch die Beeren viel größer sind und lange Trauben haben, folglich auch die Früchte schmackhafter und besser sind.

2) Die weiße oder perlfärbige Johannisbeere, Ribes alba. Groseiller à fruit blanc oder à fruit perlé. Sie sind süßer, als die rothen, und deswegen nicht zu so vielfältigem Gebrauch so dienlich, als die rothen, obschon im frischen Genuß angenehmer. Davon stammt her die vorzügliche große holländische weiße Johannisbeere, Groseiller á gros fruit blanc.

3) Die großbeerichte gestreifte Johannisbeere. — Dieses ist eine überaus artige Sorte, welche das Mittel zwischen der rothen und weißen Johannisbeere hält, und auch im Geschmack des Süßsäuerlichen mitten inne steht. Die Beere ist sehr accurat und geometrisch mit rothen und weißen Fächern abgetheilt. Neben einem ganz weißen und hellen Theil steht ein rother, und zwar ohne alle Vermischung des gefärbten Saftes, und so wechslen 4 oder 5 rothe Striche mit eben so viel weißen ab.

4) Die fleischfärbige oder blaßrothe Johannisbeere, Grossalaria Fructu carneo. Groseiller à fruit de chair. Die große Art davon heißt die Champagner Johannisbeere; Groseille de Champagne.

5) Als Spielarten oder Naturspiel von diesen Sorten sind anzusehen, der Johannisbeerstrauch mit weißgefleckten Blättern, und mit gelbgefleckten Blättern. Die Früchte aber haben nichts voraus, und sind eben dieselben.

6) Die süße Johannisbeere, auch wilde Corinthe, falsche Rosine, Strauchbeere genannt, Ribes alpinum Dulce. Ribes (alpinum) inerme racemis erectis, bracteis flore longioribus Linn. Diese als wild wächset besonders an hohen Steinritzen in Schweden, in der Schweitz, und in England, wie auch in einigen Gegenden Deutschlands. Die Staude wird nicht groß: hat eine aschgraue Rinde und kleine Blätter, die zwar denen der vorigen gleichen, aber nur so groß, wie ein Stachelbeerblatt, sind, hellgrün von Farbe, oben harig und unten glatt. Ihre Traubenbüschel hangen nicht niederwärts, sondern stehen gerade in die Höhe, und die Früchte stehen mehr büschelweis auf kurzen Stielchen, als traubig. Sie sind klein und röthlich, und schmecken süß, aber wenigen Gaumen behaglich. Er kommt auch auf trockenen und sonst unfruchtbaren Stellen gut fort. — Man hat davon 2 Varietäten; a) Die süße Zwerg Johannisbeere und b) die Hochwachsende rothe süße Johannisbeere.

7) Die schwarze Johannisbeere, Gichtbeere, Bocksbeere, Ahlbeere. Ribes nigrum. Groseiller à fruit noir. Dieser Strauch hat größere Blätter als die gewöhnlichen Johannisbeeren, und haben so wie das Holz und vorzüglich die Früchte einen sehr starken Geruch, und leztere einen Wachholderbeerartigen Geschmack, den manche gar Wanzenartig nennen. Indessen haben sie doch manche Liebhaber. Aber wenigstens verdient dieser Strauch wegen seinen erprobten medicinischen Kräften alle Achtung und Anpflanzung. Wenn sein Holz in Wasser gekocht und getrunken wird, so heilt es das Gicht. Die Beeren im Weingeist destilliret, stillen die Leibschmerzen, Kolik und Mutterschmerzen. — Die Beeren sind viel größer, als die ordentlichen Johannisträubchen, pechschwarz, dunkel, und fallen bey höchster Reife ab. Sie zeitigen im Julius; sind aber erst süß und gut, wenn sie welch sind.

8) Die schwarze Johannisbeere mit dem makulirten Blatt. Dieser Strauch macht ein buntes Ansehen unter den übrigen. Seine Blätter sind sämmtlich mit Strichlein und Punkten gleichsam bespritzet, und voll dergleichen Flecken. Uebrigens ist die Frucht die nämliche schwarze wie gewöhnlich, nur etwas kleiner.

9) Die schwarze virginische Johannisbeere, die amerikanische schwarze Johannistraube. Ribes Campanulatum, Ribes americanum nigrum. Groseiller de Virginie

ginie. Diese hat etwas kleinere Blätter und Beeren, und ihr Geschmack und Geruch ist nicht so stark, als ersterer.

## K.

Karst heißt ein Werkzeug mit zwei spitz zulaufenden verstählten Zinken (Taf. II. fig. 1.) zu Bearbeitung und Behackung der Baumschule. Die Zinken sind 10 Zoll Rhein. lang und stehen drey und einen halben Zoll von einander ab. Der Stiel kann 4 Fuß lang seyn. In den Weinländern heißt er die Haue, die Felge, Felghacke, die Weinberge damit zu bearbeiten. Diese aber hat keine so langen Zinken, als welche überdas nicht spitz, sondern etliche Finger breit sind. Der Baumschulen-Karst aber hat spitzige Zinken, damit nicht so leicht die Wurzeln der jungen Bäume bey der Bearbeitung abgehauen werden. Verstählt aber sind sie, weil sie sonst, wenn sie blos von Eisen sind, sich von der Erde, zumal wenn sie etwas steinig ist, gar bald abnutzen, und häufig erlegt, d. i. aufs neue verlängert werden müßten.

Der Kastanienbaum, Kästenbaum, Fagus Castanea Lin. stammt aus Griechenland ab, wie denn auch sein Name, den er von Castana, einer alten Stadt in Thessalien, führt, wahrscheinlich macht. Er fand sich aber auch in den ältesten Zeiten in Persien und in den südlichen Theilen von China, und hat sich sowohl wegen der Brauchbarkeit seiner Früchte, als auch wegen seinem, besonders zum Bauen, sehr dienlichen und vorzüglichen Holz fast in der ganzen Welt ausgebreitet, da er in Norden wie in Süden gedeihet. Die Früchte werden in vielen Ländern zu Brod bereitet, besonders in Toskana, und verschiedenen Provinzen Frankreichs, in Corsica, Spanien rc. In Nordamerika ist hauptsächlich der Zwergkastanienbaum Fagus Castanea pumila Lin. häufig, welcher niedrig wächst, kleine Blätter, die auf der untern Seite weißlich sind, und kleine Früchte hat, von der Größe einer Haselnuß, die aber delikater und süßer, auch nicht so mehlig sind, als die andre Art, die der nordamerikanische süße Kastanienbaum heißt. Denn man findet den Kastanienbaum weit in Norden, wie wohl er allda nicht groß erwächst. In Pensilvanien, und in den Waldungen von Südcarolina ist der Zwergkastanienbaum am häufigsten. Auch in Seeland, in Nordjütland und am Ufer des Meerbusens Lomfurt trift man zeitige Kastanien auf den Bäumen an. Allein das südliche Klima ist seiner Natur das gemäßeste. Man findet ihn daher am häufigsten in Spanien, Portugal, und besonders in Frankreich und Italien, wo er durch Pfropfen zu den größten Früchten dieser Art gebracht worden, die Maronen heißen, womit ein großer Handel besonders in die nördlichen Länder getrieben wird. Nach Italien soll ihn zuerst Cäsar aus Sardes gebracht haben, daher die Früchte auch zuweilen Nuces Sardianae, Sardische Eicheln, genennt werden. Man findet ganze Kastanienwälder von Constantinopel an durch Bulgarien, die Wallachey und Moldau. Die Schweitz, Elsaß rc. hat einen Ueberfluß an Kastanien, und die Pflanzungen in Deutschland z. B. um Heidelberg, Kronberg rc. sind bekannt, und werden noch alljährlich im Reich neue Anpflanzungen gemacht.

Linné setzt den Kastanienbaum zu der Pflanzengattung Fagus oder Buche, welche in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, Monoecia Polyandria gehört, zu den Halbgeschlechtern, die auf einer und eben derselben Pflanze zugleich männliche und weibliche Blumen haben, jene mit vielen Staubfäden, und diese mit 3 Staubwegen — Er erreicht die Höhe und Größe des stärksten Eichbaums, und kommt fast in jedem Boden fort, besonders liebt er einen steinigten trockenen. Seine Blütezeit ist um Johannis, mit der des Weinstocks, weil er zuvor neue Sommertriebe haben muß, an welchen die Blüten und Früchte hervorkommen. Mit dem Weinstock hat er gleichgünstige Witterung nöthig, wenn die Früchte gut gerathen sollen. Geräth der Wein, so giebts auch gewöhnlich viele und gute Kastanien. Doch setzet sie nach der Blüte noch mehrere ungünstige Witterung in größere Gefahr, als den Weinstock. So thun ihnen besonders die Nebel im Sommer und frühe Reife im Herbst den größten Tort. — Er erreicht ein hohes Alter von etliche hundert Jahren, und man pflegt von ihm zu sagen, er wachse hundert Jahre, stehe hundert Jahre still, und im dritten Jahrhundert gehe er allgemach ab.

Seine Fortpflanzung und Erziehung geschiehet durch die Frucht. Da sie aber als eine mehlige Frucht, die keinen öligten, sondern milchigen Saft hat, dem Frost sehr unterworfen ist, und daher nicht vor Winter darf in die Erde kommen, so legt man sie zur Fortpflanzung über Winter in feuchten, doch nicht allzunassen Sand, in irdene alte Töpfe, läßt sie den Winter über im Keller oder Gewölbe, da kein Frost hindringen kann, keimen, und bringt die Töpfe im Frühjahr, wenn keine Gefahr des Frostes mehr ist, zu dem vor Winter wohl zubereiteten und frisch aufgegrabenen Baumpflanzenbeet: schlägt die Töpfe zusammen, da alsdann die gekeimten Kastanien mit mehr Bequemlichkeit herausgenommen und in die Erde geleget werden können. Wenn aber auch schon bisweilen ein Keim abgestoßen wird, so schadet es nichts, denn die Samenkastanie treibet einen neuen Keim. Man legt sie sodann in dem Baumpflanzenbeet in Gräbchen einer Spanne breit von einander, (wenn sie nicht etwa darinnen sollen erzogen werden, da sie 1½ bis 2 Fuß von einander entfernt seyn müssen.) Nach zwey Jahren versetzet man sie zur weitern

Erziehung in die Baumschule, und zwar ohne alle Verkürzung des Stammreises. Alle Frühjahre werden die an den Stämmchen herausgewachsenen Aestchen weggeschnitten, weil sie sonst keinen geraden schönen Stamm bilden würden, aber man verkürze nie den Gipfel des Reises. — Es kann aber dieser Baum auch durch Pfropfen, Copuliren und Oculiren veredelt werden. Zu Pfropfreisern taugen keine Reiser und Sommerschosse von alten Bäumen, weil sie außer der obersten Knospe selten Augen haben, die nicht entweder männliche, oder weibliche Blüthknospen sind, sondern man muß zu Pfropfreisern entweder solche Sommerschosse aussuchen, die an jungen Kastanienbäumen zu finden, oder neue Triebe und Ausschläge von abgestümpften Bäumen großer Sorten Kastanien, oder von Wurzelschossen solcher Bäume, als welche eben so gute Bäume machen. Die veredelten Kastanienbäume tragen die schönsten Früchte, die den italienischen Maronen den Rang streitig machen, indem sie eben so groß werden. An Geschmack aber werden die aus einem etwas nördlichen Klima viel vorzüglicher und schmackhafter, wenn gedeihliche Jahreswitterung ist, als diejenigen, so in warmen Ländern erwachsen, da sie die Sommerhitze trockener und mehligter macht, und sie alsdenn nicht so schmackhaft sind. — Die Kastanienbäume lassen sich eben so, wie die Nußbäume stümpfen oder die Krone abwerfen, und treiben alsdenn neue Aeste.

Die Kastanienfrüchte werden wie die Nüsse abgeschwungen, und Leute die Geschick und Uebung haben, klettern mit Steigeisen an den Füßen, wie die Katzen, auf die größten Bäume, als wenn sie auf einer Leiter anstiegen. Der größte Theil Kastanien, die abgeschwungen werden, liegen noch in ihren stachlichten Gehäusen, und werden in Säcke gestopfet und zu Hause getragen, da sie im Keller in alte Fässer, oder in eine Ecke geschuttet werden, wo sie noch sämtlich reif, das ist, was noch zum Theil weiß ist, braun werden, und man sich Zeit nehmen kann, sie auszuklopfen. Solches geschiehet auf die Weise, daß man einen Haufen solcher Kastanien in den Gehäusen auf den Stubenboden hinschüttet, so dann mit Hölzern sie klopft und gleichsam drischet, damit die Früchte aus ihren Kapseln fallen, worauf denn die leeren Häuser abgelesen, und die Kastanien gesammlet werden. Diese kommen denn wieder in den Keller, weil sie sonst in der Luft austrocknen, hart und leicht werden. Sie erhalten sich bis Weihnachten und länger gut. Gegen Lichtmeß aber fangen sie an auszuwachsen. Zum langen Aufbewahren aber halten sie sich besser in ihren stachlichten Gehäusen an einem trockenen Ort im Keller, aber für den Mäusen muß man sich Sicherheit schaffen. — Zum Gebrauch in der Küche sie für das ganze Jahr aufzubewahren, werden die Kastanien geschälet, auf dem Ofen getrocknet, und in Schachteln aufgehoben, sodenn Abends zuvor, ehe sie gebraucht werden, in warmes Wasser eingeweichet. Die frischen Kastanien sind dem Frost sehr ausgesetzt, deswegen man sie auch nur im Keller verwahret.

Kastaniensorten giebt es eigentlich nicht: Die nicht wesentliche Verschiedenheit der Früchte kann man eher Spielarten heißen, da dieselben nur von Clima, Erdreich, Bau ꝛc. abhangen, und die Verschiedenheit ihnen nicht bleibend ist. So wachsen z. B. in den kalten nordischen Gegenden Zwergkastanien, deren Bäume zwergartig, und ihre Früchte klein sind. Allein wenn diese Früchte in ein südlicheres Clima gepflanzt werden, so arten die Bäume und Früchte wieder in große ein. Ob die Frucht der Kastanie mit geschäckten Blättern, deren Miller in seinem Allgemeinen Gärtner-Lexicon gedenket, wenn sie in die Erde gesteckt wird, wieder einen Baum mit geschäckten Blättern liefere? — ist nicht bekannt gemacht. Wenigstens sagt er, er müsse durch Oculiren oder Pfropfen fortgepflanzt werden.

Die hier in Kronberg wahrgenommenen Spielarten der süßen Kastanien sind:

1) Die Maronen. Marons. — Die Franzosen nennen die Kastanienbäume, welche gepfropft sind, Marons, weil sie große Früchte liefern. Die Teutschen verstehen meist unter Maronen die aus Italien kommenden Kastanien, woher wenigstens die großen Arten zu uns geschickt werden. Bey uns aber giebt es unveredelte, oder ungepfropfte Kastanienbäume, die eben so große Früchte tragen. Ja in manchen sehr günstigen Sommern werden die Früchte von solchen unveredelten Bäumen, die sonst meist kleine Früchte tragen, durchgängig zur Verwunderung groß. Außerdem giebt es Bäume, die von Natur stets große Früchte tragen, von deren Reisern dann auch gewöhnlich gepfropft werden.

2) Die Frühkastanie. — Ein Baum vor dem andern trägt um 14 Tage früher, als gewöhnlich die übrigen, reife Kastanien. Sie sind aber übrigens ein und dieselben.

3) Die Zwiebelkastanie. — Wie überhaupt die Kastanien an Form verschieden sind, je nachdem sie im grünen stachlichten Gehäuß stehen, und sich einander drucken und verschiedene Ecken machen, so giebt es auch Bäume, da die meisten Früchte rundlich und Zwiebelförmig aussehen. Diese Verschiedenheit will aber nichts sagen. In reichlich besetzten Gehäusen, da bisweilen 7, ja bis 10 gesunde Früchte stecken, findet man von allerley Gestalt. Die äußersten müssen halbrund seyn, die mittlern auf beiden Seiten platt gedruckt, die weiter auf den Seiten derselben stehen, dreyeckig ꝛc. Selbst die stachlichten Gehäuse sind an verschiedenen Bäumen verschieden. Manche haben kurze dünne Stacheln, andere stärkere und längere.

**Keim**, — der befruchtete kleine Theil des Kerns oder Saamenkorns des Baums bey seiner natürlichen

lichen Fortpflanzung, woraus der ganze Baum entstehet. In diesem kleinen zum Theil abgesonderten Puncte an der Spitze des Samenkerns liegt sowohl der Stoff, als die Kraft und der Trieb zum Leben und Wachsthum des Baums. So lange er nicht in sein Element, in die Erde, kommt, ist er gleichsam schlafend. Die ihn umschließenden mehligten und öligten Theile und Häute erhalten ihn eine Zeitlang und schützen ihn wider die Vertrocknung. Sobald der Samenkern in die Erde kommt, und darinn befruchtet und erwärmet wird, so lösen sich die mehlichten und öligten Theile in einen milchartigen Brey auf, wovon das Geistige in die kleinsten Gefäße des Keims tritt, und ihn zu seiner Entwickelung bestimmt und fähig macht. Er schwillt auf, und dringt nach dem vom Schöpfer in seine Natur gelegten Trieb zuerst mit dem Würzelchen, das entstehet, durch die an der Spitze des Kerns befindliche feine Oeffnung in den Boden, (der Kern mag übrigens auf, oder in der Erde liegen, wie er will;) und treibt hernach auch seinen zarten Stengel in die Höhe, und an die freye Luft, worin er zu wachsen bestimmt ist. Er kommt mit 2 Blättern hervor, welches die Saamenblätter heißen, und ganz anders aussehen, als der Baum im weitern Alter hat. Sie dienen anfänglich vorzüglich zur Reinigung des Milchsafts, wovon die zarte Baumpflanze so lange ernähret wird, bis sie durch das Würzelchen ihren Nahrungssaft aus der Erden an sich ziehen kann. Durch diesen Zufluß bekommt sie nach und nach mehr Festigkeit, wird dicker und hart. Der Saft steigt aus der Wurzel durch die Rinde in die Höhe, wird in die Saftröhren und Bläschen dieser Rinde und des Marks filtriret, und auf eine eigene besondere Weise verändert und zubereitet, und in alle Theile der Pflanze umhergetrieben. Die überflüssigen wässerigen und groben Theile dünsten durch die Poren und kleinen Oeffnungen der Blätter weg: die öligten und salzigten Theile vermengen sich mit einander; die in den Luftröhrchen eingeschlossene Luft dehnet sich durch die Wärme aus, drückt auf die Holzfasern und beschleunigt dadurch den Umlauf des Safts in alle Theile, und befördert und vermehrt das Wachsthum des Baumes.

Kernwildlinge, Kernstämmchen — heißen die aus guten Obstkernen erzogenen jungen Baumpflanzen, welche für die Baumschule zu Veredlung in allerhand gute und selbstbeliebige Obstsorten ihrer Art angezogen werden. — Wenn sie gehörig erzogen (s. Baumpflanzenland,) und 2 Jahre auf dem Baumpflanzenland gestanden sind, so werden sie im Herbst, Winter, oder Frühjahr in die Baumschule versetzet, und im Spatjahr darauf okuliret, oder im nächsten Frühling kopuliret, oder gepfropft. Denn ohne dergleichen Veredlung behalten nur selten die — obgleich aus zahmen guten Obst genommenen und ausgesäeten Kerne ihre gute Art, sondern tragen wilde Früchte, welches hauptsächlich darin seinen Grund hat, daß unser Clima und Boden nicht das eigentliche Vaterland des Obstes ist. Hernach bewirkt die verschiedene Befruchtung von dem Blumenstaub mehrerer in der Nähe befindlicher Bäume eben der Obstarten eine Ausartung. Denn nicht nur die Winde führen von dem Blumenstaub anderer Bäume auf die Narbe des Stempels, sondern auch verschiedene Insekten, besonders die Bienen, tragen fremden Blumenstaub zu. Doch geschiehet es auch bisweilen, daß blos von Kernen erzogene Bäume ohne Veredlung überaus gute und delikate Früchte tragen, und mehrere ein brauchbares wirthschaftliches Obst liefern, das besonders zum Obstweln mehr Geist enthält, als von veredelten Bäumen. Ueberdas haben solche unveredelt erzogene Bäume den wichtigen Vortheil, daß sie sehr dauerhaft und gesund, und vorzüglich fruchtbar sind, dem Froste und aller widrigen Witterung weit besser widerstehen, und viel älter werden, als die Veredelten. — Man hat Kennzeichen solcher gut eingearteten Kernstämmchen, obschon dieselben nicht jederzeit ganz untrüglich sind. Sie müssen nämlich einen starken Trieb und große Blätter haben, und ohne Stacheln seyn, als welche ein Kennzeichen der Wildheit sind, wenn zugleich kleine Blätter am Baum befindlich. Denn sehr oft haben die aus den Kernen erzogenen Aepfel- und Birnbäume auch bey recht delikatem Tafelobst Stacheln, zumalen in der Jugend. — Will man nun dergleichen neue und einheimische Sorten erziehen, und sie gleichwohl nicht auf gerathewohl in die Gärten aussetzen, so kann man die Prüfung der entstandenen Sorten sehr frühzeitig anstellen, wenn man einige Reiser von diesen jungen Stämmchen entweder auf Johannisstämme pfropfet, da sie, besonders in Blumentöpfen erzogen, öfters schon im zweiten Jahr Früchte tragen: oder wenn man solche Reiser auf erwachsene tragende und fruchtbare Bäume pfropfet, da sie auch im zweiten oder dritten Jahre Früchte bringen.

Kernwildlinge, Kernstämmchen, erziehen. — Wenn die Kerne von Aepfel, Birnen, Quitten, rc. wie auch des Steinobstes in das gehörig zubereitete Gartenbeet (s. Baumpflanzenland) auf die beschriebene Art (s. Obstkerne säen) ausgesäet, oder in Gräbchen eingeleget sind, so hat man im ersten Sommer nur hauptsächlich dafür zu sorgen, daß das erwachsende Unkraut von Zeit zu Zeit ausgejätet werde, damit es den jungen Baumpflanzen die Luft, und ihren Wurzeln die Nahrung nicht entziehe. Da aber das Ausziehen des Unkrauts nicht sehr früh geschehen darf, dieweil die Baumpflänzchen noch sehr jung und klein sind, um solche nicht auch zugleich häufig mit auszuziehen, so thut der aufgestreuete oder aufgezettelte kurze Mist gute Dienste, indem das Unkraut nicht so bald sichtbar wird, als bis die

die Baumpflanzen etwas erstarket sind. Alsdenn wird zugleich durch das Ausziehen des Unkrauts das Erdreich um die Wurzeln der Baumpflanzen aufgelockert, daß es keines weitern Auflockerns durch die schmale Zinke eines Gartenhäckchens bedarf, als welches Behäcklen mißlich ist, und manche Stämmchen dadurch zum Theil verunglücken, oder beschädiget, zum Theil an den Wurzeln zu sehr entblößet werden, daß bei anhaltender Sonnenhitze viele verderben könnten. Bey aufliegendem Mist thut sich ohnedem das Behäcklen nicht wohl, und würde mehr zum Nachtheil der Baumpflanzen, als zu ihrem Nutzen dienen. — Im zweiten Jahr aber müssen die Kernstämmchen einmal und zwar im Frühjahr mit der einfachen Zinke des Gartenhäckchens behäckelt und aufgelockert werden, da nun der aufgestreute kurze Dünger meistens verschmolzen ist; und was in Reihen stehet, wird zwischen denselben ordentlich durchgearbeitet, alles Gewürzel von Gras und Unkraut ausgesondert, und weiterhin im Sommer durch Ausjäten einem Ueberhandnehmen des Unkrauts gesteuert. — Im Winter bedecke man die Baumpflanzen nicht mit Stroh, Laub und dergleichen, um sie wider den Frost zu schützen. Der Frost schadet ihnen im Freyen, da sie die Luft bald wieder trocknet, nicht leicht: aber wenn sie bedeckt sind, so hält sich die Nässe und Feuchtigkeit darunter und verursachet Glatteis und Erfrieren. Ueberdas müssen die Bäumchen durch den freyen und unbedeckten Stand zur Dauerhaftigkeit gewöhnet werden.

Das Ausheben der Kernwildlinge aus dem Baumpflanzenbeete geschiehet gewöhnlich, wenn sie 2 Sommer auf demselben gestanden haben. Viele, ja die Mandeln gewöhnlich alle, sind zwar öfters auch schon nach 1 Jahr verpflanzbar, und wenn man deren höchst benöthiget ist, so können sie bey sehr weichem Boden nach angehaltenem Regen ausgezogen werden, das aber doch mißlich ist, und manche Wurzeln abgerissen werden. Soll aber nach 2 Jahren das ganze Baumpflanzenland geleeret werden, so wird mit der Baumhacke von der Seite unter die Wurzeln der Stämmchen gehacket, und ein Graben gemacht, wodurch die Wurzeln entblößet werden, und man ein Stämmchen nach dem andern ohne Zerreißung der Wurzeln bequem herausnehmen kann. — Die kleinen und untauglichen werden weggeworfen, weil man mit Wiedereinsetzung derselben das Land versperret, und sie fast langsamer wachsen, als neugesäete vom Kern aus. — Die Aushebung geschiehet am zuträglichsten im Frühjahr, da sie sogleich wieder eingesetzet werden können, und bey einem nicht allzukalten Winter wachsen sie noch sehr merklich in die Dickung. Ist man aber wegen Gefahr des Diebstahls oder sonst genöthiget, die Kernstämmchen noch vor Winter auszuheben, und kann sie nicht wohl sogleich wieder einsetzen, so müssen sie in die Erde eingeschlagen werden. Man macht nämlich einen etwas schrägen Graben, stellet die Bäumchen eines neben dem andern, jedoch ganz enge beysammen, und halb liegend, hinein, beschüttet mit der ausgeworfenen Erde, zuförderst mit der feinen, die Wurzeln, sodann die Stämmchen bis über die Hälfte mit der übrigen Erde, und häufet noch etwas Erde darauf, daß der Frost nicht so leicht an die Wurzeln dringen kann. Man muß aber die ausgehobenen Stämmchen nicht lange in der freyen Luft mit ihren Wurzeln liegen lassen, weil sonst die zarten Nahrungswurzeln bald austrocknen, das ihnen ein wesentlicher Verlust ist.

Der Kesselbaum — schickt sich am besten in die Ecken eines Gartens, und ist der mit 3 Fuß Schafthöhe beliebter und vorzüglicher, als der bey der Erde, der nur einen Stamm von einem halben Fuß hoch hat. Man trift überhaupt den Kesselbaum nicht häufig an, wegen dem Schatten, den er im Garten um sich macht. Indessen, weil er sehr lüftig gezogen und gehalten wird, so trägt er auch, besonders der mit einem Schaft, sehr wohlschmeckende Früchte. — Wie sein Name ausweist, so hat er eine halbrunde und inwendig hohle Krone. Eigentlich aber soll er mehr eine Vase vorstellen, oder einen Becher, der oben etwas breit ausläuft. Er ist noch die einzige leidliche Figur, die vom Spielwerk der alten Gärtnerey übriggeblieben und die vernünftigste, weil sie der Natur des Baums sehr gemäß ist: — jedoch trift man ihn nicht häufig mehr an, und ist der Kugelbaum bequemer. — Das zum Kesselbaum bestimmte Stämmchen, das nur ½ Fuß von der Erde seinen Kessel bilden soll, muß gleich von Jugend auf dazu eingerichtet und geschnitten werden. Der im ersten Jahr getriebene Schuß des edlen Reises wird nahe bey der Erde, doch da, wo die schönsten Augen, die noch nahe beysammen stehen, sich befinden, auf 2 oder 3 Augen verstutzet, damit sich das Bäumchen bequeme, seine Aeste nahe bey einander an der Krone auszutreiben. Dem künftigen Kesselbaum aber, mit einem Stamm lässet man zuvor den Schaft erwachsen, bey zeiten aber wird das Hauptreis bey seiner bestimmten Höhe abgeschnitten, und allda die gleichstarken Reiser zur hohlen Krone angezogen, als Grundästchen, deren nicht zu viele seyn müssen, und die man durch mäßigen Schnitt bey munterem Wuchs erhält. — Weiterhin werden 3 Reise umgelegt, und durch Anheftung der Zweige in eine hohle Form gebracht. Die ganze Krone aber darf nicht über 6 oder 7 Fuß hoch werden. Die Hauptäste des Kessels müssen, wie bey einem jeden Zwergbaum, solche Zweige seyn, die den stärksten Wuchs haben, daß man auch daraus etwas Schönes erziehen kann. Die Hauptäste oder Mutteräste müssen sich um den Stamm in gleicher Weite und Abstand austheilen, und die aus denselben erwachsenden Zweige dürfen nie gerade und senkrecht aufstehen, sondern müssen immer schräg gebunden werden,

werden, und in einer symmetrischen Ordnung liegen, daß die Krone vollständig mit Zweigen und Laub besetzt, und doch nicht verworren sey, ungezwungen und doch nicht wild, lüstig, aber doch nicht leer, noch mit Lücken. — Die Früchte aber müssen allenthalben gleichausgetheilt stehen. — Da ist nun hierbey darauf genau zu sehen, daß keine Seite die andere überwachse, sondern das möglichste Gleichgewicht der Aeste erhalten werde: sodann daß kein unschickliches nach innen oder auch gegen außen wachsendes verworrenes Gemenge von Zweigen aufkomme. — Diese Absicht ist besser zu erreichen durch das Abzwicken der Augen, ehe Zweige daraus werden, als durch das Abschneiden der Zweige selbst, die schon andern Saft geraubt haben, und wodurch nur unnöthige Wunden verursacht werden. — Was für ein Ast an dem Kesselbaum solle beschnitten oder verstutzt werden, muß über keinem solchen Auge geschehen, das in den Kessel hinein siehet, denn sonst erwächst daraus ein unrechter Zweig, der weggeschnitten werden müßte; denn inwendig muß dieser Baum hohl und ohne Aeste seyn. — Will man im Kesselbaum Lücken mit Zweigen bekleiden, so müssen die demselben nächsten Aestchen, und zwar die saftvollesten und treibendsten tief ins alte Holz dicht über einem solchen Auge verstutzt werden, das nach der Lücke hinweiset, und also sein Reis dahin einrichten wird. Füllt es solche nachher noch nicht aus, so schneidet man im folgenden Jahr diesen Zweig eben so tief, wie jenen, aus welchem man ihn selbst erzwungen hat. — Außerdem kann man auch die Lücke bisweilen durch einen benachbarten dienlichen Ast ausfüllen, wenn man solchen im Frühjahr mit einer Schnur in die Lücke hineinziehet, und in der Nähe anbindet, daß er darin bleiben muß. Im Herbst ist seine gezwungene Beugung vest und bleibend gewachsen, daß man die Schnur wegnehmen kann.

Der Kirschenbaum — ist zwar in Teutschland und in allen Nordeuropäischen Wäldern einheimisch, und unsere Wälder geben Beweise genug davon, ja wir finden bey den alten Schriftstellern vom Landbau schon vor Christi Geburt z. B. bey Palladius XI, 12. daß man Kirschen auf wilde Stämme aus dem Walde veredlen könne. Was aber jedoch die edlen und feinen Kirschenarten betrift, so sind sie erst 74 Jahre vor Christi Geburt nach Rom gebracht worden und zwar aus Cerasunt (daher der Kirschbaum lateinisch Cerasus heißt), einer Stadt in Pontus in Kleinasien, welche Lucullus zerstörte und den edlern Kirschbaum mit nach Rom brachte. Darauf kamen sie 120 Jahre hernach nach England, und von da endlich nach Teutschland. —

Den Kirschbaum setzt Linné, wegen der Aehnlichkeit der Blüthe, zu dem Geschlecht des Pflaumenbaums, Prunus, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehört, die er Icosandria Monogynia nennet, und diejenigen Pflanzen unter sich begreift, welche 20 und mehr dem Kelch der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben. — Allein wir heben ihn in der Pomologie aus dem großen Inventarium der Natur, das der ewig verdiente Mann im Allgemeinen gemacht hat, heraus, und betrachten ihn als ein besonderes Geschlecht.

Man glaubt gewöhnlich (— welches wir aber dahin gestellet seyn lassen —), daß es ursprünglich nur zwo Hauptkirschenarten gebe, süße und saure, wovon alle Kirschenarten abstammeten, und durch deren verschiedene wechselseitige Befruchtungen die Verschiedenheiten derselben erschienen seyen und noch täglich erscheinen. Wenigstens sind sie in unserem nördlichen Erdboden einheimisch. Die Iste ist die Waldkirsche oder Zwieselkirsche, Zwieselbeere, mit ihren Unterabtheilungen, schwarzen und rothen, runden und langen, Cerasus sylvestris fructu nigro et rubro, welche Linné botanisch also beschreibt: Prunus avium umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis subtus pubescentibus, d. i. Prunus mit eyrunden, lanzetförmigen, zusammengefaltenen Blättern, welche auf der untern Fläche feinhaarig sind, und mit festsitzenden Blumendolden, auf welche kleine runde Kirschen von süßem und bitterem Geschmack folgen. Die IIte ist die Sauerkirsche, Prunus Cerasus, welche botanisch also beschrieben wird: Prunus Cerasus umbellis subpedunculatis, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis glabris, d. i. Prunus mit eyrunden lanzetförmigen, glatten, zusammengefaltenen Blättern und Blumendolden, auf welche Büschel von vielen Früchten folgen, die ein weiches, saftiges, süßes und säuerliches Fleisch und in der Mitte desselben einen Stein haben und nach der verschiedenen Natur ihrer Sorten vom May bis in den September, eine nach der andern, zur Reife kommen.

Der Stamm und die Zweige aller Kirschbäume haben viererley Rinden. Die äußerste ist zähe und stark, wie Leder; die zweyte ist viel dünner, und lange nicht so hart, als die erste; die dritte ist sehr dünn und schwammig, ohne Festigkeit; die vierte ist weiß und schwammig und ihre Fasern laufen nach der Länge, da die drey ersten in die Queere gehen. Die Augen oder Knospen der Kirschbäume sind dreyerley: Holzaugen, welche spitz sind, woraus die Laubreiser der Zweige entstehen; Blätteraugen, die etwas dicker und stumpfer sind, welche an den Sommerlatten stehen, entweder eins zwischen zwey Blüthaugen oder zwey Blätteraugen, dazwischen ein Blüthauge sitzet; und Blüthaugen, welches die dicksten und stumpfesten sind, woraus die Frucht erwächset. Die Blät-

Blätter sind gedoppelt im Auge zusammengepackt, sind ein verlängertes Eyrund, an beyden Enden spitzig. Ihre Größe, Grüne, Auszakkung rc. verändert sich nach den Sorten. Allermeist haben die Blätter an ihrem Anfang bey den Blattstielen zwey kleine rothgefärbte Drüßen oder Glandeln. — Ihre Bluthe gehört auch unter das Zwittergeschlecht, und bestehet aus einem Kelche, aus fünf weißen Blumenblättern, die sich mehr, oder weniger roth färben, wenn sie abfallen wollen, aus zwanzig bis dreyßig Fäden, mit nierenförmigen Staubgefäßen, aus einem Stempel, als dem weiblichen Geburtsglied der Blume, und aus der jungen Frucht, auf dem Boden des Kelches, auf welcher der Stempel oder Griffel mit seiner stumpfen Narbe stehet.

Die Frucht dieses Baums oder die Kirsche selbst ist eine der zartesten, und bestehet aus dem feinsten Fiberngewebe, zwischen welchem sich die noch zärtern Bläschen befinden, die mit dem edelsten Safte angefüllet sind, und in der rechten Zeitigung allermeist mit der Zunge sich zerdrücken lassen. Dieser Saft ist bald süß, bald säuerlich, und nach allen Graden und Abstufungen des Geschmacks gleichsam verschieden; bald dunkelroth, bald hellroth, bald gelblich, bald weiß, bald wie das helleste Brunnenwasser, daher diese Glaskirschen heißen. So zart nun das sogenannte Fleisch oder vielmehr Netzgewebe des Saftes ist, so hart und holzig ist dagegen der sogenannte Stein, der den Kern enthält, zwischen dessen beyden Lappen der Keim zur Fortpflanzung des Baums schlummert, bis er in der Erde durch Feuchtigkeit und Wärme erwecket und belebet wird, und sich entwickelt.

Der Kirschbaum nimmt mit geringem Land vorlieb, und liebt hauptsächlich ein mehr trockenes Erdreich, im nassen thut er nicht gut. Am gedeihlichsten wächst er in mergelartigem Boden, oder in guter Gewächserde, wenn auch deren Tiefe Leimen hat; da wird er in wenig Jahren ein großer Baum. — Den Viehdünger verabscheuet er, als welcher ihm den Harzfluß und Brand zuziehet, wie überhaupt ein allzu fettes Erdreich. Denn wenn seine schwammigen Wurzeln mehr Säfte einziehen, als der Baum im Stamm und Krone, da seine Früchte klein sind, verarbeiten kann, so durchbricht der Saft die Rinde, verdicket sich an den geöfneten Stellen zu Harz, wird ätzend, greift die Rinde an, und macht den sogenannten Brand oder Krebs, der den übrigen Saft verdirbt und den Baum tödtet. Auch stehet der Baum nicht gut in tiefen Gründen, sondern besser an Anhöhen und erhabenen freyen Gegenden, wo die für ihn überflüssigen Feuchtigkeiten abziehen können. Da ist er auch viel fruchtbarer. Der Frost ist seinen frühen Blüthen unschädlicher, weil ihn seine Höhe der Luft aussetzt, die es immer trockener um ihn herum erhält, als es in niedrigern Gegenden seyn kann, und trockene Fröste schaden bekanntlich wenig oder nichts.

Dieser wohlthätige Baum giebt uns seine erquickende Frucht am ersten unter den Obstbäumen, und zwar zu einer Jahreszeit, da sie außerordentlich angenehm und erfrischend, und fast jedermann gesund ist, wie überhaupt das Obst unserm Blut den gemäßesten und besten Saft mittheilt, zumal aber die Kirschen, die so viele medizinische Kraft haben, und als eine Cur können gebraucht werden, die resolviret, und besonders melancholischen Kranken eine wahre Arzeney ist. — Und welche vortreffliche Kost kann nicht aus frischen und getrockneten Kirschen bereitet werden, und welche Haushaltung kann sie nicht nutzen! — Halten sie sich schon nicht lange frisch, so lassen sie sich doch alle unterbringen und nutzen, und was zu trocknen ist, alle süße und saure Sorten mit rothem Saft, dienet Gesunden und Kranken das ganze Jahr hindurch. Welch ein delikater, erquickender und kühlender Trank wird nicht aus dem Saft der süßen und der sauren Kirschen bereitet! und wie angenehm sind ni[cht f]ür Gesunde und Kranke die Suppen von ge[k]neteten Süßkirschen, da die Kirschen mit den Kernen gestoßen, mit Wein und Wasser eingekocht, durch ein Haarsieb gerieben, Zucker, Zimmet und Zwieback dazu gethan wird, und darauf noch einmal sie aufkochen läßt. — Das Verhältniß von Wein zu Wasser ist ⅔ Wein und ⅓ Wasser. Zucker und übrige Zubehör hängt vom Geschmack ab. — Was wird ferner für ein trefflicher Geist aus den wilden rothen und schwarzen Kirschen gezogen, der dem Arrak beykommt! Der Nutzbarkeit seines Harzes, seines schönen Holzes rc. nicht zu gedenken. —

Die Kirschbäume theilen sich in saure und süße Kirschenarten. Die sauren erwachsen nicht groß, aber die süßen erreichen eine Höhe von 40 bis 50 Fuß, und werden oft wie die Eichbäume, so, wie auch ihr erster Stammbaum, der wilde Kirschbaum (Prunus avium L.) — Ihre Bluthe ist eine Pracht der Natur. — Ihre Frucht treibet sie sowohl am jungen Holz unmittelbar aus dem Auge der Zweige, als auch am alten Holz, auf dessen Fruchtträgern, welche zuerst am äußersten Ende der Zweige zum Vorschein kommen, und hernach weiter zurück, und die einige Jahre hindurch tragbar bleiben. — Auf die Länge oder Kürze der Stiele hat die Jahreswitterung vielen Einfluß. Bey regenvollen Frühjahren bekommen die Kirschen kürzere Stiele, als sonst gewöhnlich. Selbst auf die Farbe der Kirschen hat sie großen Einfluß. Bey überwiegender regnerischer Witterung werden viele Kirschensorten roth, die sonst schwarz sind; die rothe Oranienkirsche wird gelb, anstatt roth, und verursacht leicht Irthum oder Zweifel an der Aechtheit.

Die Kirschbäume lassen sich zwar auch großentheils durch Ableger, durch Zweige, die in die

Erde

Erde gebeuget werden, in ihrer Art fortpflanzen, doch geschiehet es meist durch Oculiren, Copuliren, Pfropfen und Ablactiren, wobey man nicht nur die aus Kernen selbst gezogenen Stämmchen zu Pfropfstämmen gebrauchen kann, sondern auch eben so gut die wohl erwachsenen aus Waldungen, nicht Wurzelausläufer, sondern aus Kernen entstandenen, sonderheitlich die rothen Waldkirschen. Saure Arten und süß säuerliche können auf süße und saure Sorten oculirt oder gepfropft werden, doch erfordern sie bisweilen bloß saure Arten, und schlagen einige auf süßen nicht immer an, oder gehen nach einigen Jahren wieder ab, wie z. B. die Ostheimer Kirsche, die Allerheiligen Kirsche ꝛc. und sind auch nicht so fruchtbar auf denselben. Süße werden gewöhnlich auf süße Stämmchen veredelt; sie gehen aber auch auf sauren an, wie neuere Erfahrungen zur Genüge beweisen, und die alte Behauptung widerlegen. Ja es giebt Erdreich und Gegenden, wo keine Süßkirschen fortkommen, und allda schlechterdings auf saure müssen veredelt werden. So ist z. B. in Berlin ein ganzes Viertel der Stadt, in dessen Gärten süße Kirschenstämme nicht gut thun, und wenn man sie auch durch die Erziehung von Jugend an an die Natur des Bodens gewöhnen will, so gehen sie im dritten, vierten Jahr aus, die Wurzel siehet braun und verbrandt aus, ohne daß etwa ein Dünger dazu gekommen wäre. Ueberhaupt scheint der Erdboden, im Ganzen betrachtet, viel mütterlicher für den sauren, als für den süßen Kirschbaum zu seyn. Man findet in der ganzen kalmuckischen Tartarey, so wie in der russischen ganzen Provinz Saratov, ohnweit der Wolga, die Europa und Asien scheidet, viele tausend wilde saure Kirschenbäume, und nicht einen einzigen Süßkirschenbaum. — Ferner lehret die Erfahrung, daß die Süßkirschenbäume, die auf saure veredelt sind, viel fruchtbarer sind und größere Früchte tragen, als die auf süß veredelten. Nur ist bey dieser Veredlung der süßen Kirschen auf saure der Mißstand, daß an der Pfropfstelle ein starker maserner Auswuchs entstehet, und der obere Theil des Stammes dicker wird, als der untere, als der Grundstamm. Auch wird der Baum nicht so groß, als er seiner Art nach auf süßem Grundstamm werden könnte.

Die sauren Kirschenarten haben dieses characteristische Kennzeichen, daß sie nicht hängende, sondern mehr oder weniger stehende, sehr dunkelgrüne und viel glänzendere und regelmäßig ausgezackte Blätter haben, als der süßen Kirschenarten, welche hängend, hellgrün, nicht so glatt, sondern faltig, groß, dünn, und sehr stark ausgezackt sind. Vielfältig, doch nicht allemal, lassen sie sich am Holz erkennen. Saure Kirschwildlinge haben dunkelgraue Schäfte; süße Wildlinge haben weißgraue Stämmchen und stärkere Zweige.

So dauerhaft die erwachsenen Kirschbäume sind, so zärtlich sind die ganz jungen Kirschwildlinge in Absicht auf den Frost. Wenn sie bereits in Saft getreten sind, so macht sie ein heftiger Nachtfrost schwarz. — Uebrigens wachsen sie stark und schnell, und tragen auch bald.

Das Oculiren und Copuliren ist für die Kirschbäume die beste Veredlungsart; doch schlagen sie auch das Pfropfen nicht aus, und wenn man sie in Spalt pfropfen will, so kann und soll es frühzeitig geschehen; wenn auch Schnee und Frost noch darauf einfällt, so schadet es ihnen nicht. — Will man den Schaft aus dem edlen Reis erziehen, so wird das Auge am jungen Stämmchen tief bey der Erde eingesetzt. Und weil bey dieser Art Steinobst der Saft im Frühling zeitig eintritt, und sodann die Frühlingsfröste desto nachtheiliger sind, so ist das Oculiren aufs treibende Auge um Johannis sicherer, als auf das schlafende Auge. Vorzüglich aber ist für den Kirschbaum das späte Copuliren im October bis Januar; denn dabey gehet kein Auge durch Frost zu Grunde. — Sodann ist auch das Oculiren in die Aeste sehr bequem und gut. Man läßt den Kirschwildling mit einem geraden schönen Stamm erwachsen, und beäugelt um Johannis 2, 3 oder 4 Aeste. — Ergreift man ohngefähr beym Oculiren oder sonstigen Veredlen der Kirschen Augen, welche Blüthaugen sind, so muß man den Blüthekopf, ehe er zum Ausblühen kommt, abzwicken, so treibt er doch allermeist recht gut fort, und macht ein schönes Reis; läßt man es aber verblühen, so wird nicht nur die Frucht schlecht und elend, und fällt gewöhnlich unreif ab, sondern es kommt auch nicht leicht ein Holzreis nach, wie bey dem Kernobst.

Man hat außer den Kirschenwildlingen keine Stämmchen, worauf sich die Kirschen veredeln ließen, wenigstens nicht mit Dauer und Fruchtbarkeit. Obschon der Kirschbaum mit dem Pflaumenbaum verwandt ist, so nehmen sie doch unter einander die wechselseitige Veredlung nicht an; nur die sogenannte bittere Steinkirsche, Prunus Padus Mahaleb, auch Bois de St. Lucie, St. Luzienkirsche genannt, die eigentlich keine Kirsche ist, nimmt die Pfropfung der Kirschen nach neuern Erfahrungen an, und dienen besonders zu Kirschzwergbäumen, obschon die Mahaleb keine Zwergart ist, sondern auch hochstämmig kann erzogen werden, wenn man sich damit Mühe giebt.

Was die Versetzung der jungen Kirschbäume betrift, so ist ihnen zwar wegen ihrem frühen Trieb die Herbstverpflanzung am angemessensten; jedoch schlagen sie auch gut an, wenn sie im Frühjahr versetzt, und gehörig behandelt werden; insonderheit aber verlieret die Frühlingspflanzung auch bey einem etwa erfolgenden trockenen Sommer alle schädliche Folgen, wenn die so heilsame Einschlämmung dabey angewendet wird, ja die Verpflanzung der Kirschbäume mit Einschläm-

schlämmen ist nach Winter besser, als vor Winter.

Zur Aufklärung der Kirschenpomologie ist durch eine systematische Classification bis zur gegenwärtigen Epoche lange Zeit wenig beygetragen worden. Du Hamel's Eintheilung in runde Kirschen, Cerises und Griottes, und in herzförmige, Bigarreaux und Guignes, ist ganz unbefriedigend. Unsere teutschen Pomologen: Lüder, Hirschfeld, Henne, Münchhausen, Salzmann, Pom. Franc. Pom. Austr. rc. liefern uns bloß Beschreibungen der Kirschensorten ohne Rücksicht auf eine systematische Classification. Im Handbuch über die Obstlehre ist ein Versuch einer Kirschenclassification aufgestellet, welche der Natur und muthmaßlichen Abstammung der Arten gefolget ist, [ob wir gleich nicht zweiflen, daß der gütige Schöpfer gleich Anfangs seine Kirschensorten in dem mildern Clima Asiens habe wachsen lassen, da er sogleich für seine Geschöpfe liebreich gesorget hat.] Wenigstens theilet sie die Kirschenarten nach ihren Verwandtschaften ein, da freylich die vermischten Befruchtungen auch bey diesen Obstbäumen diese Eintheilung oft schwer und unvollkommen machen und es uns unmöglich ist, eine Gränzlinie zu ziehen und zu bestimmen, ob diese oder jene Varietät jenseits, oder diesseits einer Classe stehen soll, da sie sich, wie die Schattirungen der Farbe, in einander verlieren. Indessen soll uns das nicht abhalten, unsern Begriffen durch systematische Classificationen zu Hülfe zu kommen, die wir, nicht aber freylich die Natur, nöthig haben.

Diese Classification gründet sich auf diejenige, welche der größte Kirschenpomologe unserer Zeit im T. O. G. X. Bdes 1. St. S. 47 hat einrücken lassen, der verdienstvolle Herr Major Freyherr von Truchseß zu Bettenburg und Wetzhausen in Franken, welcher sich um diesen Theil der Pomologie unendlich verdient macht, und schon seit mehr, als 15 Jahren her, durch Sammlung aller möglichen Kirschensorten von allen Ecken und Enden [deren Nummern sich bereits auf 314 erstrecken, aber wegen Idendität der Namen wobi auf das Dritttheil zusammen geschmolzen sind], sich in den Stand gesetzet hat, eine authentische Prüfung anzustellen, und die so sehr verworren gewesene Nomenclatur ins Reine zu bringen, auch überdas durch Aussäung der Kerne nach ihren Sorten und Erziehung dieser Naturkirschenkinder, um die Cultur und weiteren Aufschluß der Verwandtschaften dieses Obstgeschlechtes verdient macht.

Dessen vervollkommnete Classification ist folgende:

I. **Kirschen aus dem Süßkirschen-Baumgeschlecht.**

**A. mit färbendem Saft, einfärbiger, schwarzer oder doch dunkler Haut.**

a. mit weichem Fleisch.
[Classenbenennung: Schwarze Herzkirschen.]

b. mit hartem Fleisch.
[Classenbenennung: Schwarze Knorpelkirschen.]

B. mit nicht färbendem Saft; bunter, aus mehrern Farben gemischter Haut.

* Bey etlichen Varietäten ist zwar die Haut ganz roth, fällt aber nie in das Dunkle oder Schwärzliche, und ist nur in Roth nuancirt.

a. mit weichem Fleisch.
[Classenname: Weiße Herzkirschen.]

b. mit hartem Fleisch.
[Classenname: Weiße Knorpelkirschen.]

C. gleichfalls mit nicht färbendem Saft, einfärbiger, ohne Beymischung von Roth und nur in Gelb nuancirter Haut.

a. mit weichem Fleisch.
[Classenname: Wachskirschen.]

† Irreguläre, oder abweichende Kirschen aus dem Süßkirschen-Baumgeschlecht.

II. Kirschen aus dem Sauerkirschen-Baumgeschlecht.

A. mit färbendem Saft, einfärbiger oder doch dunkler Haut.

a. mit dem großen Sauerkirschenblatt, — welches den Süßkirschen ähnlich ist, — und stehenden Zweigen, im Geschmack von sauersüßlich, bis fast ganz süß.
[Classenbenennung: Süßweichseln.]

b. mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und dünnen hängenden Zweigen, — im Geschmack von süßsäuerlich, bis zu ganz sauer.
[Classenbenennung: Weichseln.]

† Irreguläre dieser Classe.

B. mit nicht färbendem Saft, hellrother, fast durchsichtiger Haut.

a. mit dem großen Sauerkirschenblatt, — welches den Süßkirschen ähnlich ist, — und stehenden, oder doch nur wagerecht laufenden, nicht hängenden Zweigen, — im Geschmack von sauersüßlich, bis fast ganz süß.
[Classenbenennung: Glaskirschen.]

b. mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und dünnen hängenden Zweigen, — im Geschmack von süßsäuerlich, bis zu sauer.
[Classenbenennung: Amarellen.]

† Irreguläre dieser Classe.

Apologie dieses Systems. — Billig trennen wir die Kirschenfrüchte, welche unsere Süßkirschenbäume liefern, ganz von denen, die aus den sauren abstammen. Diese beyden Kirschen-Baumgeschlechtsarten sind sowohl nach ihren Rinden, nach ihrem Wachsthum, und am sichersten nach dem Stand der Blätter zu unterscheiden. Denn verschiedene Süßweichseln und Glaskirschen, die zum Theil fast eben so große Bäume, als die Süßkirschen liefern, und deren Blätter mit letztern so viel Aehnliches haben, haben doch stets mehr aufrecht, oder doch gerade-

aus

aus stehende Blätter, da die Blätter von den Süßkirschen I. doch stets hängend sind. Am auffallendsten findet man solches im Frühling.

Ferner hat uns die Natur bey den Früchten des ganzen Kirschengeschlechts zwey Haupt-Unterscheidungszeichen angegeben, nämlich mit färbendem und nicht färbendem Saft. — In den Süßkirschen-Arten liegt wieder bey beyden die Unterabtheilung, mit weichem und mit hartem Fleisch. — Die Wachskirschen, d. i. die Süßkirschen mit nicht färbendem Saft, einfärbiger ohne Roth I. C. weichen zu sehr von der Classe I. B. a. ab, daß sie eine eigene Classe machen können.

Bey den Sauerkirschen II. nimmt man in dem Stand der Zweige und in der Größe oder Kleinheit der Blätter einen in der Natur wesentlich liegenden Unterschied wahr, und weitere Erfahrungen aus den erzogenen Naturkindern dieser Kirschen werden diese Behauptung rechtfertigen. So liefern z. B. die Kerne und Samen von den Früchten der Prager Muskateller, der Belser und dergleichen, die in die Classe II. a. gehören, immer wieder solche Früchte, die dieser im Wachsthum der Bäume, der größern Blätter, der stehenden Zweige und dem Geschmack der Früchte ähnlich sind.

Diejenigen Sauerkirschen, die das größere — dem Süßkirschenblatt ähnliche — Blatt haben, haben stets auch stehende, und bey den Glaskirschen doch nur wagerecht — nicht hängende — Zweige. Wenn man das Süße im Geschmack edel nennen will, so liefern diese edlere Früchte, als die mit dem kleinen Blatt und hängenden Zweigen; einige Ausnahmen abgerechnet, als z. B. bey der großen königlichen Weichsel, und dem Gros Gobet.

Die Characterzeichen des größern, oder kleinern Blattes bey den Sauerkirschen liegen wirklich in der Natur; ob man gleich versucht werden kann, denen der Classe II. A. b. und II. B. b. solches auch bisweilen zuzuschreiben. Wenn nämlich ein vollsaftiger, frisch gepfropfter, oder stark beschnittener Baum sehr große Blätter hervorbringt. Allein man wird doch finden, daß, wenn man den Baum sich selbst überläßt, diese in ihre ursprüngliche Kleinheit wieder zurück gehen. — Eine ähnliche Bewandniß hat es auch mit dem Hängen und Stehen der Zweige. Denn Bäume, die von Natur hängende Zweige haben, können durch raschen Trieb, oder durch starkes Beschneiden veranlaßt werden, mehr stehende, als hängende Zweige zu treiben. Aber auch diese werden bey weniger raschen Wachsthum und unterlassenen Schnitt wieder hängende Zweige erhalten.

Um ferner die Umschreibungen zu vermeiden, ist es sehr nothwendig, für eine jede Classe eine eigene Benennung festzusetzen. — Fast in allen Provinzen Teutschlands heißen die Süßkirschen mit weichem Fleisch, sowohl färbenden, als nicht färbenden Saftes: Herzkirschen, nur mit dem Beysatz, um beyde Classen zu trennen: die schwarzen und die weißen, oder bunten.

Die Süßkirschen mit festem Fleisch, sowohl färbenden, als nicht färbenden Saftes, haben in mehrern Provinzen Teutschlands mancherley Benennungen, z. B. im Oesterreichischen: Kramelkirschen, im Elsaß: Krachkirschen, am Niederrhein: Knackkirschen, in Ober- und Niedersachsen und auch in einem Theil Frankens: Knorpelkirschen. Dieses Wort ist nun dem Oestreicher, Elsaßer und Niederrheinländer verständlich, und versinnlichet ihm die Eigenschaft der Kirsche, nämlich die Härte des Fleisches.

Für die Classe II. A. a. ist wohl der Name Süßweichsel der passendste. — In Ober- und Niedersachsen werden diese meistens Kirschen, in Franken aber Spanische Weichseln genennet. Das erstere generelle Wort erfordert zu viele Beysätze oder Umschreibungen, es deutlich zu machen, und bey letzterem können wir doch nicht annehmen, daß alle Kirschen dieser Classe aus Spanien abstammen.

Die Früchte der folgenden Classe II. A. b. heißen fast durchgängig in Franken und Schwaben: Weichseln. — Viele von diesen Sorten, außer der Ostheimer Zwergweichsel, haben die Eigenheit, daß sie sich durch ihre häufige Wurzelbrut ächt fortpflanzen.

Die Früchte der Classe II. B. a. werden in Niedersachsen meist Glaskirschen genannt, so wie die der folgenden Classe B. b. In Franken und Schwaben aber heißen sie Amarellen, Ambrellen, Ambern. Da aber diese und jene sich als Baumart wesentlich von einander unterscheidet, so ist es nothwendig, für beyde eigene Classenbenennungen anzunehmen. Die erstere kann also Glaskirsche und die letztere Amarelle heißen. — Verschiedene Sorten dieser letztern vermehren sich gleichfalls durch Wurzelbrut ächt. Auch finden sich bey diesen mehrere irreguläre abweichende Spielarten.

## Kirschensorten.

Diese sind hier nach den Classen, und jede Classe nach ihrer Reifezeit verzeichnet, da es wegen den vielen und verschiedenen Namen, die denselben nach der ehemaligen Babylonischen Weise beygelegt und in den Baumschulen vermehret worden, nicht rathsam geschienen, sie nach alphabetischer Folge aufzuführen. Auch sind mit vieler Mühe die Vergleichungen der Individuen angebracht, welche von den verschiedenen Kirschenbeschreibern und Baumschul-Catalogen so verschieden benennet sind, und aus der Natur und den Früchten und Bäumen selbst berichtiget, unter den Haupt- oder ächten Namen gesetzt, und die Autoren angeführet worden, die sie beschrieben, oder auch abgebildet haben. Jedoch

folget zunächst nach dem systematischen Verzeichniß der Kirschensorten noch ein alphabetisches Register zu bequemerer Auffindung der Individuen. — Was in den Citationen den Betreburger Catalog (Bett. Cat.) anbetrift, als welcher im T. O. G. erscheinen wird, so bedeuten die mit römischen großen Zahlen bezeichneten Sorten solche, die noch einer etwas nähern Untersuchung unterworfen sind.

I. Kirschen von dem Süßkirschen-Baumgeschlecht.

**A. mit färbendem Saft, einfärbiger, schwarzer oder doch dunkler Haut.**

**a. mit weichem Fleisch. — [Schwarze Herzkirschen.]**

Große frühe May-Herzkirsche. Guigne hative de May à gros fruit noir. — (Pom. Austr. 1. B. S. 1. Taf. I. — Handb. S. 683. No. 90. — Bett. Cat. yy.) — Diese Kirsche ist bey ihrer vollkommenen Zeitigung fast purpurschwarz, hat ein ziemlich festes Fleisch, welches so, wie ihr süßer angenehmer Saft, dunkelroth von Farbe ist. Die Zeit ihrer Zeitigung in einer günstigen Jahreszeit ist Ende May.

Frühe schwarze Herzkirsche. — (T. O. G. 7. Bd. S. 369. No. 46. — Bett. Cat. 6. — t.) — Sie ist völlig wie die schwarze Herzkirsche gestaltet, aber sehr klein. Die Farbe der Haut ist ganz schwarz. Das Fleisch ist weich und sehr dunkelroth; der Saft sehr färbend und voller Süßigkeit, anfangs aber sehr bitter. Sie reift Anfangs Julius und wird eher reif, als andere Kirschen ihrer Art. Vorzüglich unterscheidet sie sich dadurch und durch ihre Kleinheit von denselben. Der Baum trägt voll und die Kirsche siehet angenehm aus.

Die große schwarze frühe Herzkirsche. Guignies à gros fruits noirs hatives. — (Pom. Aust. 1. B. S. 2. Taf. 2. fig. 2. die Abbildung ist viel zu groß. — Handb. S. 683. No. 86. — Bett. Cat. Lit. zz.) — Sie gleicht der großen frühen May-Herzkirsche; nur ist das Fleisch weicher und so, wie ihr Saft, von mehr dunkler Farbe; reift Anfangs Juny.

Die süße May-Herzkirsche. Guigne hative de May. — (Handb. S. 662. No. 10. — Bett. Cat. Lit. d.) — Diese ist wegen ihrer Fruchtbarkeit, Güte und ökonomischen Nutzen sehr vorzüglich. Sie ist mittelmäßig groß, dem Ansehen nach rund, jedoch etwas stumpf herzförmig, mehr schwarz, als rothbraun, der Stiel 1½ Zoll lang und stark, der Stein kugelrund. Das Fleisch nicht ganz weich, der Saft häufig, von einem sehr gewürzhaften Geschmack, wenn sie anders nicht bey häufigem Regen auswächset; sonst wird sie weicher, von wässerigem Saft, und viele springen auf und faulen. Sie reift im ersten Drittel des Junius. Zum Trocknen ist sie unter den Süßkirschen eine der vorzüglichsten und gekocht von einem sehr gewürzhaften Geschmack. Sie heißt hier gewöhnlich die Frühkirsche, so wie die folgende die zweyte.

Die große süße May-Herzkirsche. — (Handb. S. 662. No. 10. — Bett. Cat. Lit. e.) — Diese folgt in der Zeitigung auf jene, ist größer, runder und ganz schwarz, wenn sie vollkommen zeitig ist; hat einen noch gewürzhafteren Geschmack, und ist eben so vorzüglich auch zum Trocknen.

Die Kronberger Kirsche, der Wildling von Kronberg. — (Handb. S. 663. No. 13. — Bett. Cat. Lit. 7. — t.) — Hier erzeugte sich vor etlichen Jahren eine vortreffliche Süßkirsche aus dem Kern. Sie ist groß, kugelrund und die schwärzeste, die es geben kann. Der Stiel ist beynahe 2 Zoll lang. Das Fleisch etwas härtlich, voll des süßesten Safts und von einem angenehmen Geschmack; der Stein klein, und obschon die Frucht rund ist, so hat doch der Stein eine Spitze und eine eyrunde Bildung; zeitigt Ende des Junius und Anfang Julius.

Die kleine schwarze runde Vogel- oder Waldkirsche. La Merile noire. — (T. O. G. II. B. S. 80. No. XV. Taf. 4. A. — Bett. Cat. Lit. 8. — q.) — Diese nebst der folgenden, wie auch die rothe Vogelkirsche, haben noch viele Provinzialnamen, als wilde Kirschen, Zwieselbeeren, Twieselbeeren, Kasbeeren, Karschen ꝛc. wo zum Unterschied nur roth, oder schwarz vorgesetzt wird, ohne auf die Länge, oder Runde Rücksicht zu nehmen, die aber wirklich wesentliche Unterschiede sind. — Diese bekannte Kirsche scheint zwar ganz rund, sie ist aber doch etwas breiter, als hoch. Die Linie vom Stiel zum Stempelgrübchen siehet man fast nicht, doch wird man eine Art von Vertiefung gewahr, aber das Stempelgrübchen zeichnet sich durch ein weißgraues Pünctchen in einer sehr kleinen flachen Vertiefung aus. Ihre dünne und zähe Haut ist von schwarzglänzender Farbe. Das Fleisch ist ganz schwarz und hat keine sichtbaren Fibern. Sie hat viel Saft von dunkelrother Farbe und einen sehr süßen Geschmack, der nur hinterher etwas anziehend bitterlich wird. Der Stein läßt sich nicht leicht am Stiel heraus ziehen, und ist sehr klein, und fast so lang, als breit. Sie wird zu Anfang July nach und nach reif. — Der Baum wird stark, Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und sezzen sich gern quirligt an. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, auf der Sonnenseite braunroth, auf der entgegenstehenden grünlich; die Krone bildet eine ziemlich hohe Kugel. Das dunkelgrüne Blatt ist groß und breit, und die größte Breite fällt in die vordere Hälfte seiner Länge. Auf dem Rande ist es scharf und tief gezahnt.

Die kleine schwarze lange Vogel- oder Waldkirsche. — (T. O. G. II. B. S. 82. No. XVI. Taf. 4. B. — Bett. Cat. Lit. 8. — r.) — Diese Schwester der runden ist das im Kleinen,

nen, was die schwarzen Herzkirschen mit weichem Fleisch im Großen sind. Sie ist von länglichter Gestalt, ihre Höhe mißt 7 Linien und ihre Breite und Dicke, die einerley ist, 6 Linien. Das Stempelgrübchen zeichnet sich sehr deutlich durch einen grauen Punct aus. Der Stiel befindet sich in einer flachen Vertiefung und ist sehr lang. Die Haut ist dünne, und von glänzender dunkelschwarzer Farbe. Das Fleisch ist außerordentlich zart, je näher am Steine, desto schwärzer, und nur unmittelbar unter der Haut etwas röthlich. Der Saft hat eine tintenschwarze Farbe; der Geschmack ist Anfangs sehr süß, hintenher aber etwas bitterlich anziehend. Der Stein hangt nicht sehr am Fleische, und mehr mit dem Stiele zusammen, und dieser ist ziemlich groß, und von länglichter Gestalt, und auf diesem ist nur eine zarte Linie bemerkbar. Die Kirsche fangt an Ende Juli zu reifen, und kommt immer nach und nach, und dauert wohl einen Monat. — Der **Baum** wird ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern quirlicht an. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark. Das Blatt ist dunkelgrün, ziemlich groß, auf dem Rande scharf gezahnt.

Die **braune spanische Kirsche**. — (T. O. G. 7. B. S. 368. No. IX.) — Sie ist mehr rund, doch auf beyden Seiten platt gedruckt. Sie gehört zu den Kleinen. Ihre Farbe ist ganz schwarz, aber auf einer Seite bleibt sie allemal röther. Eine Nath theilet diese Kirsche, so zu sagen, in zwey Theile. Sie fängt am Ende des Junius an zu reifen, die Früchte reifen nach und nach, und halten sich volle drey Wochen am Baume. Das Fleisch ist äußerst zerfließend, der Saft stark roth gefärbt, häufig und sehr süß. Von den schwarzen Herzkirschen unterscheidet sie sich vorzüglich darin, daß sie kleiner, plattgedruckter und süßer, auch das Fleisch so äußerst weich und zerfließend ist. Der Baum trägt sehr voll, scheint aber klein zu bleiben.

Die **Ochsenherzkirsche**. — (Handb. S. 663. No. 15. — Bett. Cat. No. 17.) — Sie ist groß, ganz schwarz, und hat einen langen Stiel. Ihr Fleisch ist mild und zart, obschon etwas härtlich, sehr saftig und süß, und nimmt sich vor andern Herzkirschen aus. Sie reift nach Anfang Julius.

Die **kleine schwarze Herzkirsche**. Petite Guigne hatif. — (Pom. Franc. 2. B. S. 31. No. 3. Taf. 9. — Bett. Cat. Lit. qqq) — Sie ist regulär herzförmig; etwas platt, von feiner Haut, sehr schwarzbraun und von weichem und zartem Fleisch. Sie reift im ersten Drittel des Julius.

**Büttners schwarze neue Herzkirsche**. — (T. O. G. 7. B. S. 388. No. 52. — Bett. Cat. Lit. 6. — u.) — Ist eine Süßkirsche von färbendem Saft und weichem Fleische. Am Stiel ist diese Kirsche dicke und vollständig, auf beyden Seiten etwas platt gedruckt, und an der Spitze stumpf abgerundet. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Nath, auf der andern eine merkliche Rinne. Sie gehört zu den größten Kirschen. Ihre Farbe ist glänzend schwarz; auf der Seite, wo die Nath ist, befindet sich gewöhnlich eine hellrothe Streife. Das Fleisch ist etwas fest und sehr dunkelroth; der Saft häufig und sehr färbend. Der Geschmack süß und angenehm. Der Stein ist fast rund. Sie reift in der Mitte Julius. — Der **Baum** trägt häufig. Von der gemeinen schwarzen Herzkirsche unterscheidet sie sich durch ihre mehr runde Form, dünnere Haut und weicheres Fleisch.

Die **große schwarze Herzkirsche**. Die **Ochsenherzkirsche**. — (Du Hamel, I. 158. Guignes à fruit noir. Pom. Franc. 2. B. S. 3, Taf. VIII. Grosse Guigne noire. **Schwarzes Taubenherz, große schwarze Herzkirsche**. — Handb. S. 663. No. 15. — T. O. G. 4. B. S. 303. Taf. 15.) — Sie ist regulär herzförmig; auf der einen Hälfte platt, wo die Nathlinie läuft. Der Stiel steckt in einer mäßigen Vertiefung, und ist ohngefähr 2 Zoll lang. Die Haut ist dick, sehr dunkelroth und fällt beinahe, besonders bey guter Reife, ins Schwarze, und scheint an manchen Stellen Grübchen zu haben. Das Fleisch ist eben nicht sehr weich, doch mild und zart, hängt aber sehr mit dem Steine zusammen. Der Saft ist gleichfalls sehr dunkelroth, ungemein süß und erfrischend, hat einen kleinen angenehm bittern Nachgeschmack, besonders an dem Steine; jedoch wenn die Kirsche überreif am Baum wird, oder von vielem Regen aufspringt, wie denn dieses bey dieser Sorte Kirschen sehr leicht geschiehet, so wird ihr Geschmack etwas fade. Ihre Zeitigung fällt im Julius. — Der **Baum** ist unter den Süßkirschen einer der dicksten. Die Hauptäste gehen in spitzigen Winkeln straff in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang und von gelb grünröthlicher Farbe. Die Krone nimmt einen großen Raum ein, und ist mehr eyrund, als pyramidenförmig hoch. Das Blatt ist gleichfalls sehr groß, läuft beynahe am Stiele eben so zugerundet zu, wie am Ausgange, wo nur noch eine kleine scharfe Spitze sich von der Rundung abdehnt. Der Rand ist sehr fein gezahnt, und zwischen den großen Zäckchen stehen gemeiniglich immer wieder kleinere. Der Stiel ist außerordentlich roth und hat immer einige Knöspchen. Die Farbe des Blatts ist dunkelgrün.

Die **Maulbeerkirsche, große schwarze Waldkirsche, schwarze Molkenkirsche**. Grosse Merise noir. — (Pom. Franc. 2. B. S. 28. No. 1. Taf. 7. — Bet. Cat. Lit. ooo. — T. O. G. 7. B. S. 366. No. 5. — Auch paßt Du Hamels Beschr. 1. B. S. 117.) — In ihrer Form ist diese Kirsche ganz rund, ob sie gleich auf beyden Seiten etwas eingedrückt ist; Sie gehört zu den kleinen Kirschen, und erreicht nie die Größe der schwarzen Herzkirsche. Ihre Farbe ist

ist beynahe völlig schwarz, und wird es bey langem Hängen ganz. Das Fleisch ist weich, und sehr dunkelroth, der Saft desgleichen, er ist auch in Menge vorhanden und sehr süß, hat dabey aber immer etwas bitteres. Der Stein ist klein und braun. Sie unterscheidet sich von allen andern Kirschen dieser Art, durch die angegebenen Merkmale. Sie reift in der letzten Hälfte des Julius. Es ist eine sehr gute Kirsche. Der Baum wird auch sehr groß und fruchtbar. Es ist eigentlich die veredelte Waldkirsche, oder Merise noire.

Die schwarze süße Herzkirsche. — (Handb. S. 663. No. 16.) — Mittelmäßig groß, glänzend schwarz; von weichem Fleisch und süßen Saft; zeitig um Jacobi, im letzten Drittel des Julius.

Die englische Kronherzkirsche. Corone Cheery. Crowe Heart Cherry. — (Abercrombie. — T. O. G. 7. B. S. 368. XII. — Handb. S. 663. No. 16. die schwarze süße Herzkirsche. — Bett. Cat. No. 20.) — Ganz-wahrscheinlich kam sie aus England unter der engl. Benennung Corone Cherry, und wurde durch die so gewöhnliche Gärtnerschreibfehler der wahre Name in Cerise Caron umgestaltet. — Sie ist auf beyden Seiten sehr platt gedrückt; sehr klein; hat eine tiefe Rinne, und ist sehr böckerig. Ihre Farbe ist glänzend schwarz, das Fleisch weich und schwarzroth. Der Saft sehr färbend und süß, reift erst gegen die Hälfte des Augusts. Sie ist nach ihrem Ansehen von der braunen Spanischen gar nicht zu unterscheiden, aber ihre so späte Reife macht einen sehr merklichen Unterschied, und macht sie dieserhalb auch sehr schätzbar.

Die späte schwarze spanische Herzkirsche. — (Handb. S. 664. No. 17. — Bett. Cat. No. 33.) — Eine nicht gar fruchtbare Kirsche. Sie ist lang und spitzherzformig; glatt, mit einer Nath auf der Sonnenseite, hat ein weiches sehr dunkelrothes Fleisch von einem süßen gewürzhaften Geschmack und reichen Saft. Der Stein ist nicht groß, etwas breit, von weicher Schale, daß man sie mit dem Finger zerdrücken kann, ohne ausgebildeten Samen; reift in der letzten Hälfte des Augusts.

Die späte Maulbeerkirsche aus Paris. — (Bett. Cat. Lit. VII. — n.) — Diese Kirsche hat im Geschmack eine Beymischung von Säure, das man sonst bey keiner dieser Classe findet. Sie reift spät.

b. mit hartem Fleisch. — [Schwarze Knorpelkirschen.]

Die späte Maykirsche. — (Handb. S. 660. No. 1. — Bett. Cat. Lit. f.) — Sie ist unter die kleinen Kirschen zu zählen. Ihre Form ist zwischen stumpfherzförmig und rund, hat eine seichte Nath und ein Grübchen, wo der Stempel bey der Blüthe gesessen, einen langen Stiel, ist ganz schwarz, von delikatem hartem Fleisch, und gewürzhaftem lieblichen Saft; zeitigt gegen Ende des Junius. — Der Baum hat einen leichten schlanken Wuchs, schmale Blätter, wird nicht sehr groß, ist aber sehr fruchtbar. — Heißt beym Landmann die Seckbacher.

Die Thränen-Muskateilerkirsche aus Minorka. — (Handb. S. 682. No. 94. und Handb. Beytr. — Bett. Cat. Lit. 9. — b.) — Eine wahre Seltenheit von einem Süßkirschenbaum. — Die Kirsche ist von ansehnlicher Größe. Der Stiel ist sehr lang, über 2½ Zoll etwas gekrümmt, und nicht dünne, auf der obern Seite braunröthlich, und sitzt in einer glatten seichten Aushöhlung. Die Form der Frucht ist am Stiele fast wie abgeschnitten, auf beiden Seiten gefurchet und breit gedruckt, und unten rundet sie sich stumpf zu. Die Haut ist dunkelbraunroth, ins Schwarze sich neigend. Das Fleisch und der Saft ist dunkelroth, und bey etwas Festigkeit doch saftig. Der Geschmack ist angenehm. Der Stein ist dick herzförmig. Auch hat der Baum das Eigne, daß sich seine Aeste, fast wie bey der Babylonischen Thränenweide, in Bogen herabsenken. Die Blatter sind sehr lang und schmal, und ähnlen sehr einigen Pfirschenblättern. Hiedurch unterscheidet sich diese Sorte von allen andern Kirschbäumen, und da diese Insulanerin auch sehr fruchtbar scheint, (denn sie trägt schon im zweiten Jahr nach der Veredlung,) so ist sie recht schätzbar auch für das feste Land.

Große schwarze Herzkirsche mit festem Fleisch. Bigarreau à gros fruit noir. — (T. O. G. 6. B. S. 212. No. 7. Taf. 25. — Bett. Cat. Lit. 7. — w. — Du Hamel, I. 162. und Pom. Franc. 2. B. S. 34. No. 6. Taf. 12. nennen sie Grosse Guigne noir luisante, große schwarze Glanzkirsche, Schwarze Lothkirsche, Blüthherzkirsche, Prinzenkirsche. — Pom. Aust. 1. B. S. 3. Taf. 7. fig. 1. nennt sie die große dunkelbraunrothe Krametkirsche. Bigarreau à gros fruit rouge très foncé. — Heune, S. 346. No. 6. die späte Herzkirsche, Schwarze Spanische. — Büttner im T. O. G. 7. B. S. 368. No. 6. die große schwarze Knorpelkirsche. — Handb. S. 669. No. 3. die schwarze Lothkirsche. — ° Die Verschiedenheiten und theils Spielarten, welche die schwarze Herzkirsche hat, theils Wesentliche in ihrer Natur, die jedoch am Baumgewächs nicht sichtbar ist; theils vom Stand, Erdreich, Witterung rc. herkommt, hat ihr so viele Namen verursacht, daß es oft schwer hält, sich aus der Verwirrung zu ziehen, und sie zu entwickeln. Es giebt größere und kleinere, länglichte und kurzherzförmige, glatte und unebene; das Fleisch vom Weichen stufenweis härter; süße und bitterliche rc. — Die von unebenen und etwas hökkerigen Eindrücken haben gewöhnlich eine angenehme Bitterkeit im Nachgeschmack, und sind meist die härtesten, auf der Haut im Schwarzen purpurroth gesprengt oder zart gestrichelt. Auf den Stiel

ist

ist nicht immer zuverlässig zu geben, bey regenhaften Jahrgängen werden sie länger, als gewöhnlich. — Obige bemeldete Herzkirsche unterscheidet sich von einer etwas mehr länglichten, und ist in der Reife später als jene. Außerdem hat sie festes Fleisch, und ist etwas kürzer als jene; sie zeichnet sich auch durch einen größern Glanz aus, weil die Haut über das festere Fleisch sehr gespannt ist. Ihre Gestalt kommt der Gestalt eines Herzens am nächsten, und ist sie fast dreyeckig. Die Haut ist fest und zähe, wie auch das Fleisch, und dieses hängt fest mit dem Steine zusammen. Vom Stiele bis zum Grübchen hat sie einen Zoll und eine Linie, in der Breite eine Linie weniger, und in der Dicke 9 Linien. Das Blüthengrübchen sieht man sehr deutlich, aber die Linie, die vom Stiele bis zum Blüthengrübchen hinläuft, ist kaum wahrzunehmen. Der Saft ist an der Farbe dunkelroth und hell, aber nicht so leicht fließend wie bey andern. Der Geschmack ist überaus süß und angenehm, würzhaft und stärkend. Der Stein ist länglich und unten stumpfspitzig, die Kante breit. Sie reift Ende Juli und der Baum ist sehr fruchtbar. — Der Baum ist sehr stark, und einer der stärksten unter den Kirschbäumen. Die Sommertriebe sind lang und stark. Die Krone bildet eine Kugel. Das Blatt ist eyförmig, dunkelgrün, der Blattstiel rothgefärbt, und die Zahnung tief.

Kleine schwarze Knorpelkirsche. — (T. O. G. 7. B. S. 369. No. 32. — Bett. Cat. L. VI. — x. ) — Auf beyden Seiten ist sie platt gedruckt, und an der Spitze rund abgestumpft. Sie gehöret zu den kleinen Kirschen. Ihre Farbe ist schwarzbraun. Der Stiel dünne und lang. Das Fleisch ist hart und hellroth; Der Saft ist nicht häufig, und auch nicht sehr färbend. Anfangs ist der Geschmack sehr bitter, zuletzt aber wird er süß und angenehm. Sie reift im Anfang des Augusts und hält sich mehrere Wochen am Baume. Ihr größter Vorzug besteht darin, daß sie außerordentlich vollträgt.

Die frühe schwarze Knorpelkirsche. — (T. O. G. 7. B. S. 370. II. — Bett. Cat. Lit. 7. — a.) — Sie ist vom Stiel an auf beiden Seiten plattgedrückt, und endet sich mit einer stumpfen Spitze. Sie gehört zu den kleinen Kirschen, und ist glänzend schwarz. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Rinne. Das Fleisch ist hart und sehr schwarzroth. Der Saft sehr färbend, und bey seiner Süßigkeit ziemlich bitter. Sie reift bis zur ersten Hälfte des Julius, wo man noch keine andere Knorpelkirsche hat. Uebrigens ist es eine gute volltragende Kirsche.

Große späte schwarze Knorpelkirsche. — (T. O. G. 7. B. S. 370. No. 37. — Bett. Cat. Lit. VI — y.) — Sie ist am Stiele dick, auf beyden Seiten etwas platt gedruckt, an der Spitze rund abgestumpft. Gemeiniglich wird sie groß. Von Farbe ist sie schwarz und glänzend. Das Fleisch ist hart und sehr dunkelroth. Der Saft häufig und sehr färbend. Der Geschmack süß und angenehm. Reif wird sie im Anfang des Augusts. Der Baum ist groß und volltragend. Von der großen schwarzen Knorpelkirsche unterscheidet sie sich insonderheit durch die spätere Reife. Wenn es mehrere Tage regnet, so wird sie so locker am Stiele, daß beym Schütteln alle Kirschen abfallen. Uebrigens ist es eine sehr vortreffliche große Kirsche.

Die Ungarische Herzkirsche, Große braune Herzkirsche, Lederkirsche. — (Handb. S. 661. No. 5.) — Diese schwarzrothe, purpurfarb punctirte Kirsche ist eine große und vorzügliche unter den gemeinen Herzkirschen, mit hartem Fleisch. Ihr Geschmack hat einige angenehme Bitterlichkeit. — Sie unterscheidet sich von ihren übrigen Sortenvarietäten darin, daß sie a) etwas weicheres Fleisch hat: b) weniger bitterlich ist, und c) später reift, als jene, nämlich um Jacobi, im letzten Drittel Julius. — Daß sie aber ungarisch heißt, ist vom gemeinen Mann eingeschlichen, der, was groß ist, gern ungarisch, spanisch rc. nennt.

Die braune Herzkirsche. — (Handb. S. 661. No. 4.) — Sie ist groß und hat gewöhnlich das härteste Fleisch und den bittersten Geschmack. Sie ist etwas uneigentlich braun genannt: ihre wahre Farbe ist schwarzroth, und im Schwarzen purpurroth getupft: zeitigt im zweyten Drittel des Julius.

Die rothe Herzkirsche. — (Handb. S. 661. No. 8.) — Diese siehet den schwarzen Herzkirschen im Geschmack nach, hat weniger Süßigkeit und mehr Bitterliches, wenn sie hartfleischig ist. Die Sorte hat wie die schwarzen Herzkirschen auch mehrere Varietäten.

Garderopse Kers. — Handb. S. 662. No. 9. — T. O. G. 7. B. S. 371. No. XIV. — Eine Holländische Herzkirsche, die mittelmäßig groß und dunkelbraun, fast schwarz ist, von hartem vortrefflichem Fleisch; zeitigt gegen Ende des Julius.

B. mit nicht färbendem Saft und bunter Haut.

a. mit weichem Fleisch. — [Weiße Herzkirschen.]

Die weiß und rothe große Herzkirsche. Guignies à gros fruit blanc et rouge. — (Pom. Aust. 1. B. S. 2. Taf. 3. fig. 1. — Bett. Cat. Lit. aaa.) — Dieses ist eine der allerfrühesten Kirschen. Ihre Haut ist an der Sonnenseite roth; der Saft und das Fleisch weißlich, ziemlich härtlich, und hängt stark am Stein. Der Geschmack ist ziemlich angenehm. Sie reift gegen die Mitte des Junius.

Die Amaranthkirsche. — (T. O. G. 7. B. S. 363. I. — Handb. Beytr. — Bett. Cat. No. 1.) — Sie gleicht sehr der Mollenkirsche. Am Stiel ist sie dick, fast rund, jedoch auf beyden Seiten etwas platt gedrückt. Sie gehört zu den

den großen Kirschen. Sie färbt sich zwar über ihre ganze Fläche roth; jedoch scheint überall etwas Gelbliches durch, und hat besondere Flecken von abgeänderter Farbe. Auf einer Seite hat sie eine sichtbare Naht, auf der andern eine sichtbare Rinne. Der Stiel ist lang, aber nicht dünne. Das Fleisch ist weich und weiß. Der Saft häufig; vom Geschmack fein, süß und angenehm. Der Stein sitzt fest am Stiel. Sie unterscheidet sich vorzüglich durch ihre abgestumpfte Spitze, durch ihre trübe Grundfarbe und Flecken der Haut und durch ihre späte Reife. Es ist übrigens eine sehr vorzügliche Kirsche und hält sich volle drey Wochen am Baume, vom Ende des Junius bis in die letzte Hälfte des Julius, da sie erst mit dieser Beschreibung übereintrift; denn anfänglich ist ihr Geschmack fade und bitterlich.

**Die Blut = Herzkirsche.** Heart Cherry bleeding. — (Handb. S. 667. No. 26. — Bett. Cat. No. 15.) — Eine hell blutrothe Kirsche, mit blaßrothen Tüpfeln und Flecken; 2 Zoll langem Stiel; weißem und weichem Fleisch; von angenehmen süßen Geschmack, und weißem Saft; reift nach Johannis gegen Ende des Junius.

**Die frühe lange weiße Herzkirsche.** — (T. O. G. 7. B. S. 362. No. 41. — Bett. Cat. Lit. 6. — q. — Handb. Beytr.) — Diese Kirsche ist lang, auf beyden Seiten etwas platt gedrückt, am Stiel und an der Spitze schmäler, als in der Mitte; viele sind ganz walzenförmig. Sie gehört zu den Kirschen mittler Größe. Die Hauptfarbe ihrer Haut ist roth, auf einem gelblichen Grunde; sie ist stark gestrichelt, die Striche laufen am Stiel sehr regulär zusammen, nach der Spitze ist sie mit länglichten Puncten punctirt. Das Fleisch ist weißgelb und fest, unter der Schale ein klein wenig gefärbt. Der Saft ist nicht häufig und ohne große Süßigkeit, hat auch nichts Vorstechendes. Sie wird sehr früh reif, zugleich mit den ersten Maykirschen. Sie unterscheidet sich dadurch von allen Kirschen ihrer Art, zugleich aber durch ihre Länge, und spitze walzenförmige Form. Wegen ihrer frühen Reife ist sie sehr schätzbar.

**Die kleine weiße Frühkirsche, Fleischkirsche, Eyerkirsche, Agat= oder Bernsteinkirsche.** Petit Guigne hatif. — (Du Hamel. — Pom. Franc. 2. Th. S. 35. Taf. 15. No. 9. er nennt sie aber unrecht Bigarreau. — T. O. G. 2. B. S. 208. Taf. 9. — Bett. Cat. Lit. www.) — Eine frühe Herzkirsche mit weichem Fleisch. Ihre Farbe spielt aus dem Hellrothen ins Weißgelbe, sie scheint höher, als breiter zu seyn, ist es aber doch nicht, denn sie mißt in der Höhe eine Linie weniger, als sie breit ist, das ist 10 Linien Breite und 9 Linien Höhe. An ihr sieht man das Grübchen der Blume noch deutlich, und auch die Nath, welche von demselben nach dem Stiele zuläuft. An beyden Seiten ist sie etwas eingezogen, füllt den Umkreis eines Zirkels nicht aus, man könnte sie etwas gedrückt nennen. Sie hat eine etwas zähe Haut, ihr Fleisch aber ist weich und mit einem sehr süßen weißen Saft erfüllt. Der Stiel der Kirschen ist ziemlich lang und läßt den Stein beym Ziehen fahren. Sie reift Anfangs Junius bis in die Mitte desselben. — Der Baum ist sehr stark. Die Hauptäste gehen in einem Winkel von 45 Grad in die Höhe, und setzen sich mehr nach und nach, als in Gabeln an. Die Sommertriebe sind von mittelmäßiger Länge. Die Krone ist pyramidenförmig. Das hellgrüne Blatt zieht sich mehr in die Länge, als ins Eyförmige und ist stark gezahnt.

**Die rothe Molkenkirsche.** — (Handb. S. 667. No. 28. — Bett. Cat. Lit. o.) — Sie scheint aus dem Kern entstanden zu seyn, und ist eine sehr süße, nicht große Herzkirsche; auf der Schattenseite hellroth getüpfelt, auf der Sonnenseite dunkelroth; auf beyden Seiten mit einer ziemlichen Naht; von weichem, weißem, sehr saftigem und süßem Fleisch; mit einem länglichen Stein, der an der Kante roth getüpfelt ist; reif im Anfang des Julius. — Wenn man sie recht reif werden läßt, so wird sie sehr delikat.

**Die weiß und roth getupfte Herzkirsche.** — Pom. Austr. 1. B. S. 3. Taf. 5. fig. 1. — Bett. Cat. Lit. cc.) — Ihr Fleisch ist weiß und weich, saftig, süß und angenehm. Reift Ende Junius.

**Die Perlkirsche.** — (T. O. G. 7. B. S. 363. No. VIII. — Bett. Cat. No. 31. — Handb.) — Sie hat eine vollkommene Herzform. Am Stiel ist sie dicke, auf beyden Seiten platt gedrückt, und läuft spitzig zu. Eine merkliche Naht und Rinne theilt sie so zu sagen in zwey Hälften, welche sich am Stiele in zwey dicke Backen ausdehnen, sich über die Vertiefung, worin der Stiel sitzt, erheben, und so die wahre Form eines Herzens bilden. Ihre Größe ist nur mittelmäßig. Sie färbt sich sehr roth, wodurch nur etwas gelbliche Grundfarbe schimmert; auf einer Seite ist sie allemal etwas heller. Der Stiel ist lang. Das Fleisch weiß und weich. Der Saft weiß, häufig und angenehm süß. Reif ist sie in der Mitte des Julius; sie reift aber langsam und hält sich drey volle Wochen am Baum. Vorzüglich unterscheidet sie sich von allen andern Kirschen ihrer Art durch ihre herzförmige Gestalt. Der Baum ist sehr volltragend.

**Dankelmanns weiße Herzkirsche.** — (Handb. S. 666. No. 25.) — Eigentlich ist es eine gelbe, nicht große, Herzkirsche; viele sind an der Sonnenseite röthlich angelaufen. Sie hat in der Mitte eine Vertiefung oder breite Furche; einen 2 Zoll langen Stiel; eine helle, glasartige, zarte Haut, wodurch man das Zellengewebe des Fleisches sehen kann. Das Fleisch ist weiß, weich, voller Saft, bitterlich süß; der Stein stark und herzformig; reift Ende des Junius.

**Die kleine rothe runde Wald= oder Vo=**

gel=

gelkirsche. La petite Merise rouge et ronde. Engl. The Birds Cherry, The Mazzard. — (Du Hamel. — Pom. Franc. — T. O. G. 6. B. S. 217. No. 8. Taf. 29. — Bett. Cat. Lit. 8. — o.) — Sie ist nur ¾ Zoll hoch und eben so dick. Die Linie vom Stiele zum Blüthengrübchen ist sehr gering und das Blüthengrübchen selbst flach und von einem ziemlichen Umfange; dagegen ist die flache Vertiefung zum Stiele kaum merklich, und hat da, wo er am Zweige ansitzt, viel Holz, und seine Länge begreift die Höhe der Kirsche fast viermal. Die Farbe ist hellroth, wird aber, wenn sie lange am Baum hängt, dunkler. Viele weißliche Pünctchen schimmern durch die Haut und machen sie bisweilen fast marmorirt. Die Kirsche hat wenig Fleisch um den Stein, welches weißlich, von süßem Geschmack und mit einem angenehmen bittern Nachgeschmack verbunden ist, der sich mehr, oder weniger bemerken läßt, je nachdem sie mehr, oder weniger reif, oder kultivirt worden ist. Der Stein ist nach Verhältniß groß und fast erbsenförmig. Diese Frucht reift im Julius, es giebt aber auch einige Bäume, die sich zu verspäten scheinen, und man findet auch oft noch welche am Ende des Augusts. — Der Baum ist stark, Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang, stark und braunroth. Die Krone bildet eine ziemliche Halbkugel. Das Blatt ist ziemlich lang und dehnt sich in eine sehr lange Spitze aus. Auf dem Rande ist es stumpf gezahnt; hat eine dunkelgrüne Farbe und ist am Stiel braunroth gefärbt.

Die kleine rothe länglichte Vogel- oder Waldkirsche. La petite Merise rouge et longue. — (Du Hamel. — Pom. Franc. — T. O. G. 6. B. S. 219. No. 9. Taf. 26. — Bett. Cat. Lit. 8. — p.) — Im ersten Anblick ist sie von der runden von sehr geringem Unterschied. Die sonst bey den Kirschen vom Stiele zum Blüthengrübchen laufende Linie ist fast gar nicht bemerkbar, und an dem Orte, wo das Blüthengrübchen sonst zu seyn pflegt, sieht man nur ein Pünctchen einer kleinen Nadelspitze ähnlich, dagegen hat sie am Stiel eine flache Vertiefung. Der Stiel ist dünne und enthält die Höhe der Kirsche wohl viermal, am Ende ist er stark und holzig. Die Farbe ist hellroth, ins Weiße spielend, und an manchen Stellen mit weißen Puncten, die wie marmorirt sind. Das Fleisch ist etwas zaserigter, als bey der runden Vogelkirsche, und der Geschmack mit etwas mehr Bitterkeit vermischt. Der Stein ist länglich. Sie reift wie die runde Vogelkirsche. — Der Baum scheint sich etwas schwächer zu halten, als der von der runden Vogelkirsche; die Aeste gehen auch in spitzigern Winkeln in die Höhe, als bey jener. Die Sommertriebe sind dünne und nicht so lang, auch heller an Farbe, als jene. Das Blatt ist länglich, am Stiele rundet es sich gemach zu, am Ausgange auch, nur hat es hier eine etwas längere und zärtere Spitze. Auf dem Rande ist es fein gezahnt. Die Farbe ist hellgrün, und der Stiel des Blatts nur sehr wenig blaß braunroth gefärbt. Ueberhaupt ist es kleiner und zärter, als das an der rothen runden Vogelkirsche.

Die Türkine. Türkine. — (Handb. S. 667. No. 31. — T. O. G. B. 15. S. 154. No. 51. Taf. 8. — Bett. Cat. Lit. 10. — g.) — Eine mittelmäßig große, sehr breit herzförmige, roth und gelb melirte Herzkirsche, auf der Sonnenseite hellroth und gelb getüpfelt, öfters ganz roth; auf der Schattenseite gelb, und darinnen roth getüpfelt, manchmal ganz weißlichgelb. Die Nath ist unmerklich; der Stiel mittelmäßig lang, das Fleisch mehr weich, als hart, mit einem weißen süßen Saft, von sehr gutem Geschmack, der Stein dick, rundlich, herzförmig, reif gegen Ende des Junius. — Der Baum macht ein starkes Gewächs.

Kirsche vier auf ein Pfund. La Cerise quatre à un livre. — (T. O. G. XIV. B. S. 352. Taf. 18. — Handb. Beytr.) — Diese seltene Kirsche, welche seit einigen Jahren aus Menin in Flandern nach Teutschland gekommen, ist wie ihr Holz, Blatt und Wuchs schon anzeigt, eine wahre Herzkirsche, und zwar eine roth und weiß gesprengte Herzkirsche mit weichem Fleische, von sehr mittelmäßiger Größe, die ihrem französischen Namen zwar noch nicht entspricht, jedoch größer werden kann, wenn sie sich mehr an unser Clima gewöhnet hat. Ihre Gestalt ist im Ganzen herzförmig, oben ungleich, höckrig, und hat statt des Stempelgrübchens bey andern Kirschen, ein stark hervorragendes krumm gebogenes Spitzchen, wie die Venusbrüste, das man sonst bey keiner einzigen Kirsche findet. Die Grundfarbe der glänzenden Haut ist blaßgelb, welche aber nur auf der Schattenseite sich deutlich zeiget. Gröstentheils ist sie schön carmosinroth, und in demselben wie die Lauermannskirsche gelblich weiß gesprengt und gestrichelt. Das Fleisch ist weiß, weich, hat vielen süßen angenehmen Saft. Der Stein ist nicht sonderlich herzförmig, nach Verhältniß klein, und hat ein scharfes Spitzchen. Der Stiel ist etwas kurz, und nicht sehr stark, zeitiget im letzten Drittel des Julius. Der Baum macht eine weitläuftige und sehr zerstreute Krone; dicke starke Triebe, die sich durch das Gewicht der Blätter krumm beugen und hängen. Die Augen sind groß, gerundet spitz, und geben im Oculiren überaus gerne an. Das Blatt ist zur Verwunderung groß, wie die Nußblätter, und bey jungen Bäumen oft 1 Fuß lang und einen halben Fuß breit, und hat eine scharfe Spitze. Es ist dünne und in seiner Fläche fast überall gekrümpelt.

Prinzessin Kirsche. — (T. O. G. 7. B. S. 364. No. X. — Bett. Cat. Lit. IX. — d. — Handb. Beytr.) — Diese Herzkirsche ist am Stiele

Stiele breit und dicke, auf beyden Seiten platt gedruckt, und läuft spitzig aus, so daß sie recht herzförmig erscheint. Sie gehört zu den kleinern Kirschen. Bey ihrer völligen Reife färbt sie sich ganz roth, jedoch schimmert die gelbliche Grundfarbe überall durch. Ihre Nath ist nicht sehr merklich. Der Stiel ist sehr lang. Sie muß sehr lange am Baume hängen, ehe sie einen rechten guten süßen Geschmack bekommt; daher sie fast vier Wochen dauert, von der ersten Hälfte des Julius an. Das Fleisch ist ganz weiß, und voll weißen Safts, der anfänglich bitterlich und unangenehm, nachher aber sehr süße und angenehm wird. Sie zeichnet sich zwar, wenn man sie gegen andere Kirschen dieser Art hält, sehr deutlich aus; aber ihre unterscheidenden Charactere sind schwer auszudrücken. Ihr langer Stiel, ihre schöne helle Röthe, und ihre mehrere Kleinheit machen sie kenntlich. Dabey trägt der Baum zum Erstaunen voll und schlägt nie fehl. Alles dieses macht sie zwar zu einer guten einträglichen Kirsche, sie wird aber nie besonders delikat. Ist jedoch eine wurkliche Varietät und verdient wohl angepflanzt zu werden.

Die Flamentiner, Flämische Kirsche. — (Handb. S. 667. No. 27. — Bett. Cat. Lit. 9. — x.) — Eine große schöne Kirsche, fleischfarbig und roth gesprenkelt, auf der Sonnenseite meist ganz roth, von weißem, weichem, süßem, angenehm schmeckendem Fleisch und Saft, reif im Anfang des Julius.

Die englische weiße frühe Herzkirsche. — (Handb. Beytr.) — Dieses ist eine mittelmäßig große vortrefliche Kirsche. Sie hat einen zarten langen Stiel, in einer tiefen Einsenkung. Ihre Haut ist gelblich weiß, um den Stiel rosenroth getuscht, bey stark besonnten Früchten. Ihr Fleisch ist weiß, weich, sehr süß und delikat. Der Kern ist klein. Ihre Reife fällt Mitte Junius. — Der Baum wird stark und groß.

† Irreguläre Kirschen.

Die Egydikirsche, Eisekirsche, Rothe bittre Wolkenkirsche, kleine rothe Spatkirsche. Guigne rouge tardive, de fer ou de St. Gilles. — (Du Hamel. 1. Th. No. IV. pag. 120. Pom. Franc. 2. Th. S. 32.) — Sie sollen gewöhnlich in einem Jahr 2 mal Früchte tragen, im Junius und Oct. Sie sind klein und bitterlich.

b. mit hartem Fleische. — [Weiße Knorpelkirschen, Marmorkirschen.]

Die Schöne von Rocmont, das bunte Taubenherz. Belle de Rocmont, Coeur de Pigeon. — (Pom. Franc. 2. Th. S. 36. No. 10. Taf. XVI. — Pom. Aust. B. 1. S. 3. Taf. 5. fig. 2. — Handb. S. 665. No. 19. — Henne, S. 351. No. 7. rothe Spanische. — Bett. Cat. Lit. 4. — x.) — Sie ist eine schöne, ziemlich große, wohlgebildete herzförmige Kirsche, die oben breit ist, und unten allermeist eine kleine Spitze hat. Die Nath ist flach, und sehr



breit, der mittelmäßig lange Stiel stehet in einer tiefen und weiten Aushöhlung. Ihre Grundfarbe ist weißgelblich, und darauf hell und dunkelroth gesprengt und getupft; auf der Schattenseite hat sie rosenrothe Punkte und Striche. Ihr Fleisch ist schön weiß, nicht sehr hart, saftig, und von angenehmen Geschmack; der Kern klein und roth punctirt, reift nach Anfang des Julius.

Die Lauermannskirsche, die große Lauermannskirsche. — (Handb. S. 664. No. 18. — T. O. G. 7. Bd. S. 366. IV. — Bett. Cat. No. 23.) — Eine der allergrößten und prächtigsten bunten Herzkirschen, und wahre Zierde der Obstschale. — Sie hat eine sehr regelmäßig gebaute Herzform, ist auf beiden Seiten roth getüpfelt, und verläuft sich dieser rothe Anstrich sehr malerisch in das weißlich gelbe Wachsfeine der Mitte und der Schattenseite. Durch die Mitte der Sonnenseite läuft mehr ein Strich, als eine Furche herunter auf das Tüpfchen, wo der Stempel gesessen. Der Stiel ist 1½ Zoll lang und drüber, der in einer tiefen regelmäßigen Aushöhlung stehet. An Größe und Gewicht kommt sie der bunten Lothkirsche gleich, und übertrift sie öfters. Ihr Fleisch ist sehr weiß, fest, angenehm, süß, und von überaus gutem Geschmack. Der Stein ist herzförmig, und der Größe der Frucht angemessen. Er löset sich nicht gut vom Fleisch; reift von der Mitte des Junius an.

Die weiße rosenrothmarmorirte Herzkirsche. — (Pom. Aust. 1. B. S. 3. Taf. 6. fig. 1. — Bett. Cat. Lit. 8. — x.) — Ihr Fleisch ist weiß und weniger fest, als anderer dieser Art Herzkirschen. Der Saft ist weiß, und bey vollkommner Zeitigung angenehm, reift Mitte Julius.

Die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleisch, Bigarreau marbé. — (Du Hamel. — Pom. Fr. 2. Th. S. 35. No. 7. — Pom. Austr. — S. 3. No. 6. fig. 1. — T. O. G. B. XI. S. 284. No. 20. Taf. 15. — Handb. Beytr.) — Eine ansehnliche gute Knorpelkirsche von 8 Linien hoch und 9. Linien breit. Die Grundfarbe ist weiß, und wenn sie reif wird, schwefelgelb. Auf einigen Stellen ist sie stark mit rothen Puncten gesprengt, die anderwärts in größere Flecken ausarten, die sich auf der Oberfläche hin und her ziehen, oft in Kreiße zusammen treten, und dann weiße und gelbe Flecken einschließen. Wo sie die Sonne stark bescheinet, da ist sie fast ganz roth, und Puncte und Flecken sind da meistentheils in eins zusammen geflossen. Die Linie vom Stiel zum Blüthenpünctchen sieht man wenig, oder gar nicht. Das Blüthenpünctchen wird man auch nur wenig gewahr, doch erblickt man es unten an der gewöhnlichen Stelle etwas vertieft als ein weißgraues Pünctchen. Der Stiel hat auch eine Vertiefung, aber sehr flach, er selbst ist mehr denn 2 mal so lang, als die Kirsche hoch ist. Ihre Oberfläche ist sehr glänzend, die Haut dick, und hängt stark mit ihrem Fleische zusammen. Das Fleisch ist fest, weiß, und der weiße Saft von

von einem erhabenen süßen und stärkenden Geschmacke. Der Stein hängt fest mit dem Fleisch zusammen, ist länglich und ziemlich herzförmig. Die Kirsche zeitigt von Anfang Julius bis gegen dessen Mitte. — Der Baum ist nicht sonderlich stark, und die Krone bildet eine Pyramide. Das Blatt ist hellgrün, länglich und stark, aber nicht scharf gezahnt.

Die lange Marmorkirsche, bunte Lothkirsche. — (Handb. S. 665. No. 20. — Bett. Cat. Lit. V. — k.) — Dieses ist eine von den sehr großen und vorzüglichen Herzkirschen, länglich, unförmlich herzförmig, mit einer starken Nath, schön roth getüpfelt, und weiß gelblichem Grund, hart von Fleisch, jedoch saftig, süß von gutem Geschmack, zeitigt im Julius. — Der Baum macht großes Gewächs, und ist sehr fruchtbar.

Die holländische große Prinzessinkirsche. Groote Princes. — (Münchhausen. — Hirschfeld. — Bett. Cat. Lit. VI. — n. — Handb. Beytr.) — Dieses ist eine sehr große und schöne Herzkirsche, die ein so festes Fleisch hat, daß sie bey dem Zerschneiden keinen Saft fließen lässet.

Die punctirte Süßkirsche mit festem Fleisch. — (T. O. G. 10. B. S. 342. Taf. 19.) — Dieses ist eine schöne Frucht, die nicht ganz die Form einer Herzkirsche hat, denn sie ist nicht so lang und spitzig, wie sie gewöhnlich sind, sondern mehr rund, ja sogar mehr gedruckt, als breit; ihre Höhe ist 9 Linien und beynahe 1 Zoll breit und 10 Linien in der Dicke. Sie zeichnet sich hauptsächlich dadurch aus, daß sie eine tiefe Linie vom Stiel nach dem Blüthengrübchen hat. Das Blüthengrübchen zeichnet sich nur durch einen Punct aus. Die Grundfarbe ist weißgelb, und eine hellrothe Farbe verbreitet sich über sie hin. Auf der Schattenseite ist sie weiß und hat kleine gesprengte Puncte. Der Stiel befindet sich in einer geräumigen Vertiefung, ist blaßgrün und ziemlich kurz. Die Haut ist hart über das Fleisch hingespannt, das sehr zart, aber doch auch etwas fest zusammenhängend ist. An Farbe ist es weiß und um den Stein sehr helle und fast durchsichtig. Der Saft ist weiß und von einer nachdrücklichen und stärkenden Süßigkeit. Der Stein ist rund. Die Kirsche reift Ende July. — Der Baum ist ziemlich stark; das Blatt lang, und hat eine scharfe Spitze, und läuft auch gegen den Stiel spitzig zu; der Rand ist tief und scharf gezahnt.

Die große Glas-Herzkirsche. — (Bett. Cat. Lit. VIII. — e.) — Diese färbt sich sehr roth, hat dabey helle Stellen, eine starke Furche und etwas Bitteres im Geschmack.

Hildesheimer ganz späte weiße Knorpelkirsche. — (Handb. Beytr. — Bett. Cat. Lit IX. — e.) — Sie hat viele Aehnlichkeit mit der weißen Knorpelkirsche, einen vortreflichen Geschmack und das sehr Vorzügliche, daß sie spät, Ende Septembers, reift, da man von keinen Süßkirschen mehr weiß. Wenn man den Baum an einen schattigten Ort pflanzt, so bringt er bey günstigen Jahren bis Ende Octobers Früchte.

C. mit nicht färbendem Saft und einfärbiger Haut.

a. mit weichem Fleisch. — [Wachskirschen.]

Die gelbe Herzkirsche, Schwefelkirsche, Wachskirsche, Goldkirsche. Guigne jaune. — (Pom. Franc. 2. B. S. 33. No. 5. Taf. XI. — Pom. Austr. Taf. 4. fig 1. — Hirschfeld. — T. O. G. 8. B. S. 234. Taf. 13. — Handb. S. 666. No. 23.) — Sie ist von Herzkirsch-Form, länglich und oben breit; einige ziemlich groß, gemeiniglich 1 Zoll hoch und 9 Linien dick. Auf der breiten Seite ist eine zarte Linie, oder kleine Nath sichtbar, welche vom Stiel herabwärts bis zum entgegen stehenden Puncte läuft, wo noch das Blüthengrübchen bemerkbar ist. Der Stiel ist zweymal so lang, als die Kirsche hoch ist, sehr dünne und da, wo er an der Kirsche ansitzt, befindet er sich in einer flachen Vertiefung. Die Farbe ist schwefelgelb. Die Haut ist dünne und scharf gespannt, und überaus glänzend; das Fleisch ist nicht so weich, als bey der frühen schwarzen Herzkirsche, aber doch auch nicht so fest, wie bey der Knorpelkirsche, und hängt etwas fest am Stein. Der Saft ist sehr weiß, und von einem erhabenen, und der Honigsüße sich nähernden Geschmack, und leicht fließend. Der Stein ist länglich. Sie wird zu Anfang des July reif. — Der Baum ist unter den Herzkirschenbäumen der schwächste, Haupt- und Nebenäste gehen in scharfen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Die Sommertriebe sind lang und mittelmäßig stark, blaßgelb und mit vielen weißen frieselartigen Knöspchen besetzt. Die Krone macht die Bildung einer hohen Kugel. Das Blatt ist hellgrün, länglich, und endiget sich mit einer langen Spitze, gegen den Stiel nimmt es gemachsam ab und rundet sich schmal zu; auf dem Rande ist es stumpf gezahnt.

Die kleine Ambra, die goldgelbe Herzkirsche. Guigne à petits fruits d'ambre, ou d'or. — (Pom. Austr. 1. B. S. 2. Taf. 4. fig. 2. — Handb. S. 665. No. 22. — Bett. Cat. Lit. aa.) — Eine mehr kleine, als große Kirsche, die mehr rund, als herzförmig ist; mit einem langen Stiel; von Farbe dunkelgelb; nicht ganz weichem Fleisch; gelblichem, angenehmen Saft; reif in dem letzten Drittel des Junius.

† Irreguläre Kirschen.

Der Herzkirschenbaum mit groß gefüllter Blüthe. Merisier à fleur double — (Du Hamel, 1. B. S. 116. — Pom. Franc. 2. B. S. 10. Taf. 3. — Bett. Cat. Lit. z. — Pom. Austr. 1. B. S. 4. Taf. 8. — Handb. S. 668. No. 32.) — Sein starker Wuchs, sein großes hängendes Blatt rc. zeigen zur Gnüge, daß er ursprünglich zu diesem Geschlecht gehöre. Weil

 aber

aber die Blüthe anstatt der Stempel nur Blättchen hat, und folglich der Fruchtknoten nicht kann befruchtet werden, und der starke Trieb des Baums immerzu grüne Blättchen statt des Stempels treibt, so bleibt er unfruchtbar, und ist der Baum nur als Naturseltenheit für Lustgärten. Seine Blüthe ist wie eine prächtige weiße Rose, und trägt sie das Reis sogleich im ersten Jahr nach der Propfung. Jedoch bauet sich diese Blüthenrose nicht so schön und niedlich, als bey der gefüllt blühenden Sauerkirsche. Jene Farbe sticht etwas aufs Gelbliche, und die Blättchen sind flattriger und länger.

II. Kirschen aus dem Sauerkirschen-Baumgeschlecht.

A. mit färbendem Saft, einfärbiger schwarzer oder doch dunkler Haut.

a. mit dem großen Sauerkirschenblatt. — [Süßweichseln.]

Die Herzogenkirsche. Cherry Ducke. Franz. Cerise Royale. — (Hirschfeld. — T. O. G. 2. B. S. 210. u. 7. B. S. 385. XIII. — Handb. S. 670. No. 35. — Bett. Cat. No. 11.) — Eine sehr gute Weichsel, mehr platt, als rund und zieht sich auf beyde Seiten. Ihre Breite hat 9 und die Höhe 8 Linien. Die Haut ist dünne, und die Farbe, wenn sie recht reif geworden ist, dunkelroth. Das Fleisch ist zart und weich, voll Saft, der hellroth und angenehm süßsäuerlich, sehr erhaben und erfrischend ist. Der Stein ist rund und etwas breit gedrückt; reift in dem letzten Drittel des Junius oder Anfangs Julius. — Diese vortreffliche Sorte ist sehr tragbar, und liefert auch bey Mißjahren ihre Früchte. Sie faulen zwar gerne auf den Bäumen bey viel Regen; wenn aber die Fäulniß nicht allzu sehr überhand genommen, so sind sie noch zum Trocknen brauchbar. — Der Baum ist von mittlerer Stärke; die Hauptäste setzen sich mehrentheils zugleich an, aber die Nebenäste nach einander und die Zweige bald gabligt, bald quirligt. Das Tragholz wechselt ordentlich. Die Sommertriebe sind nicht sonderlich lang, aber stark, und von einer gelbgrünen Farbe. Die Krone macht eine Halbkugel. Das Blatt ist hellgrün, lang; seine größte Breite ist in der Mitte, und läuft gegen den Stiel, als gegen den Ausgang spitzig zu. Auf dem Rande ist es scharf gezahnt. Der Blattstiel ist 2 Zoll lang, und von gelbgrüner Farbe, an welchem man auch dergleichen Knöspchen gewahr wird.

Die rothe Maykirsche, die große Maykirsche. — (Handb. S. 669. No. 35. — T. O. G. 7. B. S. 376. No. 3. — Bett. Cat. I. n. 7. — b. — Keine Kirsche ist je mit so vielerley Namen belegt worden, als diese vortreffliche Süßweichsel, und man hat viel Mühe, sich aus den Verwirrungen mit dieser Kirsche herauszuhelfen. Vieles hat ihre frühe und auch langsame Zeitigung dazu beygetragen. Bald, mit Ende May, fängt



sie schon an, roth zu werden, und man kann sie zur Noth schon genießen. Sie wird aber immer besser und dunkler, und in 6 Wochen fast ganz schwarz und alsdenn von größter Delikatesse. Der verschiedene Grad ihrer Reife macht nun ihre mindere oder größere Güte. Wegen ihrer Güte wurde sie von einer Gegend in die andere geschickt, unter allerhand Namen. So nennet sie die Pom. Austr. 1. B. S. 6. Taf. 14. fig. 2. die frühe Herzkirsch-Weichsel, Cerise Guigne. — Die Pom. Franc. 2. B. S. 39. No. 20. Taf. 25. die Holländische Weichsel, Coularde. — Henne, S. 333. No. 1. nennt sie die Pragische Muskateller, auch Successionskirsche. — Man bekommt sie ferner unter dem Namen der Scharlachkirsche, Cerise d'ecarlate. — Der alten Königskirsche, Royale Ancienne. — Im Hessischen und in den Sächsischen Baumschulen heißt sie die doppelte Maykirsche. — In der Baumschule bey Leipzig: die große rothe Meßler Kirsche.) — Diese treffliche Kirsche ist nicht ganz rund, sondern vorzüglich auf einer Seite etwas platt gedruckt. Sie ist Weichsel und gehört zu den großen Kirschen. Sie färbt sich zeitig, etwa den 9ten Junius, und ist also die erste unter allen Kirschen, die sich färbt. Anfangs ist sie hellroth, alsdann ißt man sie schon, sie ist aber zu dieser Zeit noch nicht reif. Weil man sie nicht länger hängen läßt, so kennt man diese Kirsche nur als eine rothe Kirsche. Läßt man sie aber länger am Baume, so wird sie immer dunkler roth und zuletzt ganz schwarzroth. Unter dieser Farbe kennt man sie gemeiniglich nicht mehr. Denn sie kann 6 bis 7 Wochen am Baume hängen. Ihr Fleisch ist anfangs nur röthlich, zuletzt aber mehr roth und zerfließend. Der Saft häufig und von gleicher Farbe, anfangs wässerig, zuletzt aber so süß, delikat und gewürzhaft, daß diese Kirsche fast alle andere übertrift. Die Größe der Kirsche betreffend, so hat sie in der größten Breite beynahe 1 Zoll im Durchmesser, bey dem Stempelgrübchen tritt das Fleisch auf einer Seite ein wenig in die Höhe, und auf der andern ist es niedriger. Die Haut ist zähe und stark. Der Kern ist nach Verhältniß der Frucht mittelmäßig groß. Sie unterscheidet sich von allen andern Kirschen dadurch, daß sie sich am ersten roth färbt, und am längsten am Baume erhält. — Der Baum wird nie groß, hat das große, den Herzkirsch Blättern ähnliche Blatt und stehendes Holz. Das Blatt ist hellgrün und läuft gegen den Stiel spitziger zu, als gegen den Ausgang, und an diesem ziehet sich die Spitze etwas lang. — In Obersachsen ist sie allgemein bekannt und überall die erste reife Kirsche. Der Baum trägt sehr voll; daher diese Kirsche vor vielen andern große Vorzüge hat.

Die schwarze spanische Frühkirsche. — (Handb. S. 662. No. 12. — Bett. Cat. I. n. 5.) — Eine gar vortreffliche Kirsche vom ersten

Rang.

Rang. — Sie hat zwar in der Form und Geschmack viel Aehnlichkeit mit den schwarzen Herzkirschen, der Baum aber gehört in das Sauergeschlecht, denn er hat mehr stehende, als hängende Blätter. — Die Kirsche ist ansehnlich mitteimäßig groß, hat auf beyden Seiten eine breite Nath, ein kleines Stempelgrübchen und 1½ Zoll langen Stiel. Das Fleisch ist zart, mild, und hat einen pikanten, besonders angenehmen Geschmack und reichen Saft. Sie reift frühe, Mitte Junius. — Der Baum trägt sogleich im zweyten Jahr und wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß. Unter allen Süßkirschen taugt keiner besser zu Spalieren, als dieser.

Die rothe Muskatellerkirsche. — (Handb. S. 672. No. 44. — Bett. Cat. No. 30.) — Ist ziemlich groß, länglich rund, braunroth, ins Schwärzliche fallend, von einem erhabenen, süßsäuerlichen Geschmack; reift Mitte Junius und weiterhin. — Der Baum geht auf süß und sauer, und trägt sehr stark.

Die Folgerkirsche. — (Handb. S. 673. No. 48. — T. O. G. 7. B. S. 386. XVII. — Bett. Cat. No. 34.) — Diese große herrliche Kirsche hat ein starkes Herzkirsch ähnliches Blatt, einen etwas kurzen Stiel von 1 Zoll Länge, wird dunkelroth, rund, doch unten etwas breit, mit einem tiefen Grübchen, ist ansehnlich von Größe, säuerlich, mit der angenehmsten Süßigkeit veredelt, sehr fleischig, voll delikaten Safts, der wenig färbend ist. Der Stein ist glatt und rund. Sie fängt an zu reifen nach der Mitte des Junius und dauert bis Mitte Julius. Anfangs ist die Kirsche blaßroth, wie eine Glaskirsche; wenn sie aber noch 2 bis 3 Wochen am Baume bleibt, so färbt sie sich sehr dunkelroth. Alsdann ist ihr Fleisch röthlich und zerfließend. — Der Baum bauet sich schön und wohl belaubt, mit stehendem Holz, wird aber nicht groß und trägt sehr stark. — Er ist der Pendant vom Vorhergehenden, der spanischen schwarzen Frühkirsche.

Frühe Natt aus Samen. — (Handb. S. 671. No. 41. — Bett. Cat. Lit. hh.) — Eine überaus vortreffliche delikate Frühkirsche, ansehnlich groß, fast herzformig, mit einer Nath auf beyden Seiten und einem starken Stempelgrübchen. Durch die schön rothe, hellglänzende Haut scheint das Fleisch marmorirt durch. Der Stiel ist 1½ Zoll lang; 2, 3 und 4 Stiele laufen an einem gemeinschaftlichen Stiel 1 Zoll vom Ende zusammen. Das Fleisch ist weich, voll edlen säuerlich süßen Saft und angenehmen, erfrischenden Geschmack. Der Kern ist klein, herzförmig und bleibt leicht am Stiele hängen. Sie reift gleich nach Anfang Junius, mit den ersten Kirschen. — Der Baum hat ein breites, starkes, saures Blatt, das tief gezahnt ist — Wahrscheinlich entstund die Sorte aus einem Kern der Natt.

Die Velserkirsche. — (Henne, S. 336. No. II. die Pfälzer Kirsche. — T. O. G. 7. Bd. S. 382. No. 26. — Bett. Cat. Lit. 4. — o.) — Sie gehört zu den vorzüglichen, und ist eine schwarzrothe, etwas längliche, ziemlich große Weichsel, die einer Herzkirsche ähnlichet, da sie am Stiel dick und auf beyden Seiten platt gedrückt ist, und schmäler ausläuft, mit einem langen, zarten Stiel, an dem der Stein, nach Art der Glaskirschen, gerne hängen bleibt. Anfangs ist sie glänzend hellroth, nachher aber wird sie dunkelroth und neigt sich zum Schwarzen. Sie hat keine starke Nath und ein Stempelgrübchen. Ihr Saft ist hellroth; das Fleisch mild, süß, mit etwas angenehmer Säure erhöhet, sehr schmackhaft und erfrischend; der Stein länglich; reift Mitte des Julius und ist viel Folgerkirsche, und sehr fruchtbar. — An der Saale nennt sie der Landmann die Verworfene, d. i. die ausgeartete Maykirsche.

Die Prager Muskateller. — (Handb. S. 671. No. 40. — T. O. G. 7. Bd. S. 384. V. — Bett. Cat. No. 29.) — Auch eine delikate Kirsche vom allerersten Rang. — Groß, fast ganz rund, auf der breit gedrückten Seite mit einer merklichen Nath, und einem starken Stempelgrübchen, langem, dünnem Stiel. Ihre Farbe ist glänzend dunkelroth; ihr Fleisch schmelzend, voll süßen, aromatischen, feinen Saft; reift gegen Ende Julius. — Der Baum hat großes, stark gezahntes Laub, und die Sommertriebe sind punctirt. Auf sauren Stämmen veredelt wird er noch tragbarer.

Die schwarze Muskatellerkirsche. — (Handb. S. 671. No. 39. — T. O. G. 7. Bd. S. 384. VI. — Bett. Cat. No. 45.) — Ebenfalls eine treffliche große Kirsche, rund, und auf den Seiten etwas platt, mit starkem kurzen Stiel; das Fleisch dunkelroth, weich, saftig, süß, mit etwas wenig Säure erhöhet, von edlem Geschmack. — Bey dem Abblühen werden die Blüthen röthlich; reift im letzten Drittel des Julius.

Die Doctorkirsche. — (Handb. S. 674. No. 51. — Bett. Cat. Lit. 5. — o.) — Eine delikate Kirsche, ansehnlich von Größe, rund, etwas platt gedrückt, mit einem 1½ bis 2 Zoll langen starken Stiel, und einem Stempelgrübchen, braunroth, mit schmelzendem Fleisch, süßsäuerlichen, pikanten Saft und angenehmen Geschmack. Der Stein ist zwar ganz rund, hat aber unten eine kleine scharfe Spitze, an der breiten Kante bleibt Fleisch hängen. Meist Mitte Julius. — Der Baum hat ein großes langes Blatt; die Blüthe zeichnet sich aus. Sobald die Staubbeutel zu vertrocknen anfangen, so werden die Staubfäden rosenroth, auch die Blumenblätter werden unten pfirschblüthfarbig, da anfänglich alles weiß ist. — Diese Doctorkirsche und die zwey vorhergehenden Kirschensorten, die Prager und die schwarze Muskateller,

 sind

sind schwer von einander zu unterscheiden. Holz und Frucht ähnlichen einander sehr.

Die Cardinalskirsche. — (Handb. Beytr.) — Diese Kirsche ähnlichet der Doctorkirsche nach Frucht und Baum sehr, doch ist es eine andere Sorte. Sie ist dunkelbraun, wenn sie recht zeitig ist, so gegen Jacobi einfällt. Ihr süßsäuerlicher Geschmack macht sie dann sehr annehmlich zum Genuß.

Die Holländische große Weichsel, oder Coulard. Coulard. — (Pom. Austr. 1. B. S. 5. Taf. 12. fig. 2. — aber die Abbildung ist zu groß. — Handb. S. 670. No. 36. — Bett. Cat. Lit. 55.) — Eine sehr große platt gedrückte Kirsche, mit einem langen Stiel, der tief stehet; fast schwarz, voll süßen, sehr angenehmen Safts, mit einem runden, dicken Stein; reif Mitte des Junius. — Der Baum wird groß, setzt viele Blüthen an, deren Stempel meist über die Staubfäden hervorragt, behält aber wenig Früchte, sonst wäre er einer der vorzüglichsten Bäume; denn seine Früchte sind vortreflich.

Die große Morelle. — (Henne, S. 359. No. 11. — T. O. G. 7. Bd. S. 383. No. 33. — Bett. Cat. Lit. V. — a.) — Diese Kirsche ist von erster Größe, kugelrund, hat einen dünnen, 1½ Zoll langen Stiel und ein Narbengrübchen. Die Haut ist glänzend schwarz; das Fleisch blutroth, vollsaftig, weinsäuerlich und nicht unangenehm von Geschmack. Der Stein ist mittelmäßig groß und blutroth. Sie reift Ende Junius und Anfang Julius. — Die Kirsche ist sehr dienlich zum Einmachen und Trocknen.

Die späte große königliche Weichsel. Cerise royale très tardif. — (Pom. Austr. 1. B. S. 8. Taf. 19. fig. 2. — Handb. — Bett. Cat. Lit. eee.) — Wegen ihrer späten Zeitigung, die erst in September fällt, verursacht bisweilen ungünstige Witterung, daß sie sehr sauer ist, aber in guten Sommern hat sie einen angenehmen süßsäuerlichen Saft und erhabenen Geschmack. Die Frucht ist groß und schön schwarzroth und hat einen langen zarten Stiel. — Der Baum wird nach seiner Art groß und macht lange und mittelmäßige Triebe.

Die Kirschweichsel. Cerise Guigne. — (Pom. Franc. 2. B. S. 40. No. 25. Taf. 31. — Bett. Cat. Lit. IV. — i.) — Dieses ist eine der größten und schönsten Weichselsorten, von ungemeiner Süßigkeit. Sie reift mit Anfang des Julius.

Griotte. — (Pom. Austr. 1. B. S. 6. Taf. 15. fig. 2. — Bett. Cat. Lit. uu.) — Eine schätzbare Frucht. Bey vollkommener Reife ist sie sehr dunkel braunroth und hat ein bärtliches Fleisch, sehr süßen Saft und angenehmen Geschmack; zeitigt mit Anfang des Julius.

Cerise royale. — (T. O. G. 7. Bd. S. 381. No. 22. — Henne, S. 357. No. 10. die große Ungrische. — Bett. Cat. Lit. IV. — z.) — Diese Kirsche ist fast rund, an den Seiten nur sehr wenig platt, an der Spitze völlig abgerundet. Sie gehört zu den großen Kirschen. Auf der einen Seite hat sie eine seichte Rinne. Ihre Farbe ist stark dunkelroth, das sich zum Schwarzen neigt. Der Stiel ist da, wo er in der Kirsche sitzt, etwas braun gesprengt, und wo er am Holze sitzt, hat er allemal noch einen Absatz. Wenn man die Kirsche durchbeißt, ist sie ziemlich hart, und die Haut zähe. Das Fleisch ist zerfließend und sehr roth, der Saft häufig und sehr färbend. Im Geschmack ist sie von großer Süßigkeit mit weniger Säure, und dadurch sehr erhaben. Der Stein ist groß, fast rund, röthlich und sitzt ziemlich fest am Stiele; reift in der letzten Hälfte des Julius. — Der Baum hat das große, den Herzkirsch-Blättern ähnliche Laub, wird nicht groß, trägt auch nicht voll, ist aber doch eine der schätzbarsten.

Die schwarze Ungarische Kirsche. — (Hirschfeld. — T. O. G.) — Eine Weichsel, die dem Ansehen nach fast rund, doch, genau betrachtet, auf der vordern Seite fast platt, und auf der andern rund ist, 1 Zoll breit, und eine Linie weniger dick und hoch, mit einem deutlichen Stempelgrübchen. Der Stiel befindet sich in einiger Vertiefung und ist nicht ganz zweymal so lang, als die Kirsche hoch ist, läßt sich vom Steine losreißen, ohne daß dieser abgeht und ist gelblich. Wenn die Kirsche recht reif ist, so ist die Farbe schwarz, das Fleisch fest und zart, der Saft dunkelroth und von einem süßsäuerlichen, nachdrücklichen Geschmack, und gehet dann gut vom Steine ab. Der Stein ist nach Verhältniß klein, mehr länglich, als breit und unten abgerundet. Sie wird in der Mitte des Julius reif. — Der Baum ist schwach. Die Zweige sind etwas stark, kurz und daher ziemlich steif stehend. Die Sommertriebe auch ziemlich stark, aber nicht sehr lang, mattgelb und rein. Die Krone breitet sich gleich von untenher aus und bildet eine erhobete Kugel, ist aber sehr zertheilt, daher sie sehr durchsichtig ist. Das Blatt ist hellgrün, länglich und schmal, und dehnt sich in eine lange scharfe Spitze aus. Der Blattstiel ist nicht übrig lang, und etwas blaßroth gefärbt. Die Zahnung ist scharf.

Die wahre Englische Kirsche. — (T. O. G. 7. Bd. S. 383. No. 30. — Handb. S. 682. No. 75. — Bett. Cat. Lit. VII. — c) — Diese Kirsche ist fast ganz rund, und gehört zu den allergrößten Kirschen. Die Farbe ihrer Haut ist und bleibt nur braunroth. Das Fleisch ist nur roth, aber nicht dunkelroth, und sehr schmelzend, der Saft ist häufig und hellroth. Der Geschmack süß, angenehm und fast ohne alle Säure. Der Stiel ist lang, grün und unten ein wenig braun punctirt. Der Stein sitzt fest am Stiel. Sie reift in der Hälfte des Julius. — Der Baum wird nie groß, hat stehendes Holz und das große, den Herzkirsch-Blättern ähnliche Blatt.

Blatt. — Der Baum wächst langsam und treibt im Frühjahr am allerspätesten seine Knospen, bis dahin sieht er wie todt und abgestorben aus. Es ist eine der größten und besten Kirschen, trägt aber nicht häufig.

Die schwarze Oranienkirsche. — (Henne, S. 341. — Bett. Cat. Lit. VII. — p.) — Henne sagt von ihr, sie sey groß, pechschwarz und von überaus delikatem und aromatischem Geschmack. Ihr Holz sey sehr mürbe, daß ein Ast sogleich breche, wenn man ihn beugt, und die Blätter seyen ganz besonders stark gezackt.

b. mit dem kleinen Sauerkirschenblatt, und hängenden dünnen Zweigen. — [Weichseln.]

Die rothe runde frühe Zwergweichsel. Petite Cerise rouge precoce. — (Pom. Franc. 2. Bd. S. 36. No. 11. Taf. 17. — Bett. Cat. Lit. yyy.) — Diese Kirsche ist klein, rund, an beyden Enden platt gedrückt, schön hellroth und mit zunehmender Zeitigung dunkler. Das Fleisch ist weiß, säuerlich und trocken; reift mit Anfang Junius. — Der Baum wird nicht über 5 bis 6 Fuß hoch.

Die schwarze Maykirsche. — (T. O. G. 7. Bd. S. 374. No. 1. — Bett. Cat. Lit. VII. — d.) — Diese Kirsche ist sehr rund. Ihre Größe ist mittelmäßig. Sie fängt sich frühzeitig an zu färben, etwa in der Mitte des Junius; alsdann ist sie hellroth, aber nicht reif. Nach ohngefähr 14 Tagen wird sie glänzend schwarz. Ihr Fleisch ist sodann zerfließend und schwarzroth. Der Saft ist beynahe schwarz und stark färbend. Der Geschmack ist anfangs sehr sauer, bey der höchsten Reife wird er zwar weniger sauer, und angenehm, jedoch behält eine merkliche Säure immer die Oberhand. Sie zeichnet sich durch einen kurzen Stiel aus. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, wenn man ihn nicht beschneidet, und das kleine Sauerkirsch-Blatt. Ihr Werth bestehet in der frühen Reife.

Die doppelte Weichsel. (Hieß sonst unrecht: doppelte Amorelle.) — (Handb. S. 673. No. 46. — Bett. Cat. Lit. q.) — Eine sehr vortreffliche, große, runde Weichsel; schwarzroth, bey vollkommener Reife schwarz, mit einem zarten, etwas langen Stiel, hat ein weiches, zartes Fleisch, rothen, säuerlich süßen, überaus delikaten Saft und ächten Weichselgeschmack. Der Stein ist sehr klein; reift im letzten Drittel des Junius. Sie taugt auch treflich zum Trocknen. — Der Baum hat ein kleines saures Blatt, wächst stark als Sauerkirsche, setzet sehr vieles Tragholz an, und ist sehr fruchtbar. Auf Juß gepfropft wird die Frucht am delikatesten.

Die doppelte Natt. — (Handb. S. 682. No. 74. — T. O. G. 7. Bd. S. 375. No. 2. — Bett. Cat. Lit. 7. — e.) — Sie ist nicht ganz rund, sondern auf beyden Seiten etwas breit gedrückt, und verlängert sich etwas nach der Spitze. Ihre Farbe ist dunkelbraun, nähert sich dem Schwarzen, wird aber nie ganz schwarz. Sie gehört zu den allergrößten Kirschen. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend. Der Saft ist auch sehr roth, häufig und von sehr erhabenem Geschmack. Der Stiel ist meistens krumm gebogen; fast alle Steine haben eine der Zunge sehr bemerkbare Schärfe und stehende Spitze. Sie reift im Anfang des Julius, gehört zu den frühesten Kirschen. — Der Baum wird nie groß, hat dünnes, hängendes Holz und ein kleines Sauerkirschen-Blatt, trägt auch selten voll. Die Kirsche aber ist unstreitig eine der schönsten, größten und delikatesten, von einem sehr gewürzhaften Geschmack, und hat noch über dieses den Vorzug der so frühen Reife, wo es noch so wenig gute Kirschen giebt. Von Sturmen wird sie leicht beschädiget. Von der Zeit an, da sie sich färbt, muß sie wenigstens 14 Tage hängen bleiben, ehe sie ihre Vollkommenheit erreicht.

Die Kirsche van der Natte. Kers van der Natt. — (Handb. S. 675. No. 56. — Bett. Cat. No. 21.) — Sie hat ihren Namen von dem Garten eines Grafen van der Natte in Holland. — Sie ist nicht sehr groß, rund, und schwarzroth, hat einen 2 Zoll langen, dünnen Stiel, welches, sehr delikates Fleisch und vielen gewürzhaften, säuerlichen Saft; reift Anfang Augusts. — Der Baum macht viele schwache Triebe, wovon die untern Zweige sich nach der Erde senken. — Büttner im T. O. G. 7. Bd. S. 378. No. 14. — beschreibet sie also: Ihre Form ist fast ganz rund. Die Farbe der Haut ist dunkelroth. Ihre Größe ist nur mittelmäßig und mehr klein, der Stiel lang. Das Fleisch ist weich, dunkelroth und voller Saft von gleicher Farbe. Der Geschmack hat zwar etwas Süßigkeit, doch hat die Säure darin die Oberhand. Viele Kirschenliebhaber erklären diesen Geschmack für erhaben und angenehm. — Der Baum wird größer, als gemeiniglich die Sauerkirschen-Bäume sind, hat das kleine Sauerkirschen-Blatt, und trägt voll. Reift in der letzten Hälfte des Julius, und hält sich am Baum beynahe drey Wochen. Dieses ist eine sehr bekannte Kirsche, die man fast in allen Kirschenpflanzungen antrift.

Die frühe Sauerkirsche. — (T. O. G. 7. Bd. S. 380. No. 19. — Bett. Cat. Lit. 7. — g.) — Sie ist von mittlerer Größe und ganz schwarz. Der Stiel ist lang, die Haut zähe, der Geschmack sehr sauer. Das Fleisch ist weich und sehr dunkelroth, der Saft häufig und sehr färbend, sauer, ohne merkliche Süßigkeit. Reift in der Mitte des Julius. — Der Baum wird nie groß, und hat dünnes, aber nicht sehr hängendes Holz, und ein kleines Blatt. Diese Kirsche gleicht der gemeinen Sauerkirsche, ihr Vorzug aber bestehet darin, daß sie eher reift. Zum Frischessen ist sie gemeiniglich zu sauer. Wegen des langen Stiels scheint sie eine Abart der Kirsche van der Natt zu seyn.

Die neue Englische Kirsche. — (T. O. G. 7. Bd. S. 379. No. 18. — Bett. Cat. Lit. 7. — f.) — Dieses ist eine fast runde Kirsche und nur sehr wenig auf einer Seite platt; auch etwas höckerig. Sie gehört zu den großen Kirschen. Der Stiel ist gerade, grün und kurz. Ihre Farbe ist dunkelroth, und nähert sich dem schwarzen. Ihr Fleisch ist sehr dunkelroth und zerfließend. Der Saft häufig und sehr färbend. Der Geschmack ist anfangs sehr sauer, bey der höchsten Reife aber sehr angenehm, säuerlich erhaben. Sie fängt sich an zu färben, in der Mitte des Junius, wird aber erst in der ersten Hälfte des Julius reif, und hält sich drey volle Wochen am Baume. Sie gehört zu den frühesten Kirschen. — Der Baum wird nicht groß, hat hängendes Holz, das kleine Sauerkirschen Blatt, und trägt alle Jahre sehr voll. Man kann sie zu den besten und delikatesten Kirschen zählen, und wird ihr Werth noch durch ihre frühe Reife erhöhet; jedoch muß man Geduld haben, sie recht reif werden zu lassen.

Die Ostheimer Kirsche, die Ostheimer Weichsel, die fränkische Wucherkirsche. — T. O. G. 6. Bd. S. 224. No. 10. Taf. 27. — Handb. S. 676. No. 58. — Bett. Cat. No. 48.) — Diese in allem Betracht schätzbare und ökonomische Kirsche, stammt aus Italien, und ist gegen die Mitte des nun verflossenen Jahrhunderts, von einem Feldarzt mitgebracht, und zuerst zu Ostheim in Franken am Rhongebürge als seiner Vaterstadt angepflanzet worden. Sie ist von stark mittelmäßiger Größe, schwarzroth, rund, hat einen etwas langen Stiel, ein zartes Fleisch von pikantem angenehmen Weichselgeschmack, einen stark färbenden Saft von etwas vorstechender Säure, und ist sowohl zum frischen Genuß, als vornehmlich zum Trocknen fur Gesunde und Kranke vortrefflich. Sie reift gewöhnlich gegen Ende Juli. — Der Baum ist zwergartig, und zeichnet sich vor allen Kirschen aus. Er wird ein großer Busch, und als solcher außerordentlich fruchtbar bis an die Erde. Das Blatt ist etwas länglich, dunkelgrün, beugt sich rinnenförmig zusammen, ist stumpf gezahnt, und hat einen kurzen dunkelrothen Stiel. Seine Fortpflanzung ist sehr leicht. Außerdem, daß er häufige Wurzelsprossen treibt, welche man im Herbst oder Frühjahr aushebt und verpflanzet, beugt man im Herbst oder Frühjahr die Seitenzweige um den Busch in gemachte Grübchen und Löcher, und bedeckt sie mit Erde, da sie denn häufige Wurzeln ziehen, und werden alsdenn, wenn sie 2 Jahre sich bewurzelt haben, abgelöset, und verpflanzet. — Die Anlage einer Ostheimer Kirschen-Plantage, die sehr einträglich ist, und an manchen entbehrlichen Berg taugt, wenn es auch eine kiesigte Anhöhe wäre, ja die ihr Lieblingsboden ist, oder ein Neubruch, wird also gemacht: Man setzet die bewurzelten Zweige und Stämmchen von 2 bis 3, 4 Fuß hoch in Reihen, die 6 Fuß weit von einander entfernt sind, wie Weinstöcke 4 bis 5 Fuß von einander, behacket sie alljährlich, wie Weinberge, und hält sie von Unkraut rein. Alle 6 Jahre wird entweder das alte Holz ausgehauen, um den vielen Sprößlingen neben herum Luft zu machen, und dadurch der Busch verjünget, wodurch die Früchte größer und besser werden, als wenn das alte Holz daran bliebe, und die Wurzeln sich dadurch immer verstärken, oder man rodet nach 7 höchstens 8 Jahren das ganze Stück um, und bepflanzet es ganz vom Neuem mit den jungen bewurzelten Ausschlägen, das die vorzüglichste Art ihrer Fortpflanzung bleibt. Will man sich aber nicht durch gänzliche Unordnung seiner Kirschenplantage auf 1 oder 2 Jahre völlig aller Kirschenärnte berauben, so theilt man seine Kirschen-Anlage in mehrere Quartiere ein, und rodet nöthigenfalls eins ums andere zur neuen Bepflanzung um. — Ein Stück Landes von einem Morgen groß Rhein., das zumal an Bergen oft unbenutzt liegen bleibt, kann sich als eine solche Kirschen-Plantage jährlich als ein Kapital von 3. bis 4000. Gulden verinteressiren. — Diese Zwergkirschenstämme lassen sich zwar auch unter der Scheere halten, und zu Hecken ziehen, sie tragen aber dann wenig Früchte, und treiben stark ins Holz. Am vortheilhaftesten ist ihr Anbau, wenn man sie ungestört aufwachsen läßt, und den Boden in jedem Frühjahr gut behackt.

Die schwarze Soodkirsche, schwarze Sauerkirsche. — (T. O. G. 13. Bd. S. 225. No. 25. Taf. 13. — Bett. Cat. Lit. 6. — h.) — Diese Kirsche ist breiter, als dick. In der Breite hat sie 9 Linien, in der Dicke 8, und in der Höhe eben so viel. Auf der Seite, wo sie am plattesten ist, zeichnet sie sich von den übrigen schwarzen Sauerkirschen durch eine etwas röthliche Farbe aus, und die Linie, welche gewöhnlich vom Stiele hier herabwärts läuft, ist so dünne, wie ein Haar. Das Blütengrübchen, an welchem die Linie endiget, ist zwar klein, aber doch deutlich. Der Stiel ist dünne, gelb und nur an der Kirsche etwas röthlich, hat fast gar keine Vertiefung, und ist gemeiniglich ein und ein halb mal so lang, als die Kirsche hoch ist. Er löset sich auch leicht vom Steine. Die Farbe der Kirsche in ihrer Reife ist schwarz, zart, an dem Kerne sehr dunkelroth, fast schwarz, unter der Haut aber heller, und löset sich leicht vom Stein. Der Saft ist hellroth, in Menge vorhanden und von einem angenehmen säuerlichen süßen anziehenden Geschmack. Der Kern ist klein und rundlich. Die Kirsche reift in der Mitte Julius. — Der Baum ist von mittelmäßiger Stärke. Die Zweige sind dünne und herabhangend, obschon nicht übrig lang und die Aeste sind stark damit besetzt. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang, dünne, gelbgrün, und hie und da fahlröthlich angelaufen. Das Blatt ist läng-

lich

lich und etwas schmal, zart und dunkelgrün. Auf dem Rande stehen seine Zäckchen, unter welchen einige größer erscheinen, als die übrigen. Der Blattstiel ist etwas röthlich.

Die große Nonnenkirsche. — (T. O. G. 14. Bd. S. 161. No. 29. Taf. 9. — Bett. Cat. Lit. 8. — s.) — Sie scheint eine Abart von der gewöhnlichen teutschen Pelzweichsel zu seyn, zeichnet sich aber doch durch ihre viel fleischigeren Theile aus. Sie ist auf der einen Seite platt, auf der Rückseite fällt sie mehr in die Zirkelrunde. Auf der breiten Seite bemerkt man kaum eine Haar dünne Linie, die vom Stiel herab bis zum entgegengesetzten Ende läuft, aber das an ihrem Ende sich befindende Blüthengrübchen ist sehr deutlich zu erkennen. Am Stiel ist sie etwas platt, und dieser ist ohne sonderliche Vertiefung eingesenkt, er ist zweymal so lang, als die Kirsche hoch ist, mittelmäßig stark, und an Farbe gelbgrün. Ihre Breite mißt einen Zoll. Die Farbe ist schwarzbraun, und beinahe ganz schwarz, wenn sie lange reift, und glänzet sehr. Die Haut ist dicht und sehr zusammenhangend, und läßt sich abziehen. Auch das Fleisch ist ziemlich zusammenhangend unter sich und mit dem Stein. Der Saft ist in Menge vorhanden, und von einem sauer süßlichen, sehr stärkendem Geschmacke. Der Stein ist sehr klein. Sie reift in der Mitte des Julius. — Der Baum wird mittelmäßig stark. Die Zweige sind steif, und mittelmäßig lang. Die Sommertriebe sind dünne und kurz, rein von Puncten, und grüngelb. Die Krone geht ziemlich hoch in die Höhe, ist nicht stark mit Zweigen besetzt, auch nicht stark belaubt, und daher ganz durchsichtig. Das Blatt ist länglich und schmal. Die größte Breite hat es über die Hälfte seiner Länge nach der Spitze zu, wohin es gemachsam abnimmt, aber endlich in eine scharfe Spitze geradezu ausläuft. Nach dem Stiel zu nimmt es länger ab, und läuft nach und nach an denselben an. Der Stiel ist kurz und etwas braunroth gefärbt. Am Rande stehen deutliche sehr feine Zäckchen. Das Blatt ist dünne, und von dunkelgrüner Farbe.

Man hat auch eine

Kleine, runde Nonnenkirsche. — (Bett. Cat. Lit. X. — c.) —

Die Erfurter Augustkirsche, die Augstkirsche. — (Handb. S. 676. No 59. — T. O. G. 7. Bd. S. 384. No. 42. — Bett. Cat. No. 58.) — Eine dunkelrothe fast schwarze Weichsel mit langem Stiel, der fast durchgängig über 2 Zoll misset. Sie ist ziemlich groß, fast kugelrund, unten mit einem Narbenstich. Ihr Fleisch ist weich, saftig, pikant säuerlich, von gutem Geschmack, wenn Lage und Jahrgang ihrem Wachsthum begünstiget; der Stein groß und rund. Ihre Reifezeit fällt in die Mitte des August, woher sie den Namen führt. — Ihre Blüthe ist klein, die Blumenblätter rosenroth gesprengt und getüpfelt, und die Lappen oder äußern Blätter des Kelchs hoch karminroth.

Die braune Soodkirsche. — (T. O. G. 10. Bd. S. 221. No. 14. Taf. 13. — Bett. Cat. Lit. 9. — w.) — Ist eine fruchtbare und nutzbare Sauerkirsche oder Weichsel, und übertrift mehrere andere an Größe. Sie ist breiter, als hoch. In ihrer Breite mißt sie eine Linie weniger, als einen Zoll, und in der Höhe 9 Linien, und eben so dick ist sie auch. Die Nathlinie vom Stiele zum Blüthengrübchen sieht man nur etwas deutlich, wenn man sie gegen das Licht hält, indem sie sehr zart ist, und an eben dieser Seite ist die Kirsche auch platt. Das Blüthengrübchen ist klein, aber deutlich. Der Stiel befindet sich aber in einer ziemlichen Vertiefung, ist dünne, grüngelb, und 1½ mal so lang, als die Kirsche hoch ist, und hängt fest mit ihr zusammen. Die Farbe der Kirsche ist braunroth, davon sie auch den Namen hat. Das Fleisch der Kirsche ist zart, dunkelroth um den Stein, hellroth aber unter der Schale, und löset sich ganz gut vom Stein. Der Saft ist hellroth, reichlich vorhanden, und von einem säuerlich süßen etwas anziehenden Geschmack. Der Stein ist etwas länglich, unten rund. Sie reift gegen Ende Juli. — Der Baum ist mittelmäßig stark. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang, nicht stark und gelbgrün. Das Blatt ist klein und länglich scharf gezahnt, grüngelb, zart und glatt, und der Blattstiel kurz und braunroth.

Die Jerusalemskirsche. — (T. O. G. 4. Bd. S. 294. No. 4. Taf. 14. — Handb. S. 675. No. 53. — Bett. Cat. Lit. 6. — f.) — Eine schöne, ziemlich große Weichsel, die 1 Zoll hoch und noch eine Linie breiter ist. Ihre Nath ist kaum merklich, und am Stempelgrübchen ist sie zugewölbt. Hinten ist sie rund. Der Stiel ist sehr lang, und enthält die Höhe der Kirsche dreymal. Die Farbe der Kirsche, wenn sie recht reif ist, ist dunkelroth und glänzend. Das Fleisch ist locker, und enthält vielen Saft; die Farbe desselben ist hellroth, der Saft ist säuerlich süß und erquickend. Der Stein ist groß, löset sich aber leicht vom Fleische ab. Ihre Reife fällt gegen Ende Juli. — Der Baum ist ziemlich stark, die Krone macht eine Kugel. Haupt- und Nebenäste setzen sich in Gabeln an. Die Zweige sind dünn, aber nicht übrig lang, im sechsten Jahr nach der Veredlung sind sie mehr stehend, als hängend. Das Tragholz wechselt unordentlich mit einander ab. Die Sommertriebe aber werden ziemlich lang, und sind von mittelmäßiger Stärke. Das Blatt gehört zu den kleinen. Es ist dunkelgrün, etwas lang, aber schmal, jedoch spitziger am Stiele, als gegen den Ausgang, wo es nur in eine scharfe Spitze abfällt. Auf dem Rand ist es gezahnt. Der Blattstiel ist roth gefärbt.

Die Lothauer, oder die saure Einmach- und Backkirsche. — (Henne, S. 368. No. 15. —

15. — Bett. Cat. Lit. 5. — f.) — Diese ist eine der gewöhnlichen kleinen schwarzen, ganz sauren Weichseln, deren Werth eben so groß nicht ist, und z. B. von der Ostheimer Weichsel und vielen andern weit übertroffen wird. — Sie ist kugelrund, hat einen 2½ Zoll langen Stiel, kleinen rothen Stein, vielen sauren Saft, und taugt daher nur zu ökonomischem Gebrauch, und in die Conditerey und Apotheke. Sie reift im August. — Der Baum hängt seine Zweige, ist sehr fruchtbar, und pflanzt sich durch seine häufigen Wurzelausläufer acht fort.

Die große wohltragende holländische Morelle. — (Bett. Cat. No. XIX) — Sie ist im Bayreutischen unter dem Namen Amarelle bekannt. Da aber dieses Wort Sauerkirschen mit nicht färbendem Saft bezeichnet, und die Holländer unter Morellen große, dunkle und vollsaftige Sauerkirschen verstehen, so ist diese Benennung passender. — Vorzüglich zeichnet sie sich in der Blüthe aus. Die Blumenblätter sind sehr lang, und öffnen sich am meisten von allen Kirschenblüthen.

Die herzförmige Sauerkirsche, die Herzkirsch-Weichsel. — (T. O. G. 8. Bd. S. 149. No. 8. Taf. 11. fig. 4. — Bett. Cat. Lit. 5. — u. — Ob Du Hamel's Griotte de Chaux, oder Griottier Allemande, noch mehr aber der Pom. Austr. und der Pom. Franc. diese sey, ist unsicher aus dieser todten Buchstaben-Vergleichung zu behaupten. Beyder letzterer sind es wenigstens nicht.) — Sie hat das Ansehen einer kurzen Herzkirsche, und ist 1 Zoll hoch und breit. Das Blüthengrübchen hat einen grauen Punct, der Stiel sitzt ziemlich flach an der Kirsche an, ist dünne, gelbgrün, und gut zweymal so lang, als die Kirsche hoch ist. Die Farbe der Kirsche ist schwarzroth und glänzend. Das Fleisch ist zart, und am Stein dunkler, als unter der Schale. Der Saft hellroth, und in ziemlicher Menge vorhanden. Der Geschmack säuerlich süß und stärkend. Der Stein ist klein. Sie reift in der Mitte des Juli. — Der Baum ist sehr tragbar, und wird mittelmäßig stark. Die Sommertriebe sind dünne und kurz, das Blatt länglich; zart, von dunkelgrüner Farbe, und stumpf gezahnt.

Die Lothkirsche, die Sauerlothkirsche. — (Henne S. 363. in No. 13. — T. O. G. 7. Bd. S. 379. No. 17. — Bett. Cat. Lit. 5. — d.) — Man hat so viele große und mittelgroße Kirschen mit Lothkirschen getauft, daß man unterscheidende Zusätze gebrauchen muß, und diese die Sauerlothkirsche nennen. — Sie ist fast ganz rund, und nur auf einer Seite etwas platt gedruckt. Sie ist sehr groß. Ihre Farbe ist schwarzroth. Das Fleisch ist sehr weich und sehr roth, der Saft häufig und roth, aber sehr sauer. Der Stiel ist lang, und hat oben, wo er am Holz sitzt, noch einen Absatz, und daran ein Auge, aber kein Blatt. Reift im Anfang des Augusts, und hält sich am Baume bis zum Ende des Monats. — Der Baum hat gerade stehendes, nicht hängendes Holz, und das kleine Sauerkirschen Blatt, und wird nie groß.

Die schwarze Forellenkirsche. — (Henne S. 363. No. 13. — T. O. G. 7. Bd. S. 377. No. 10. — Bett. Cat. Lit. 5. — c.) — Dieses ist eine große, aber ziemlich saure Kirsche, und hauptsächlich nur zum Trocknen, da sie für Kranke einen kühlenden Trank giebt. — Sie ist ziemlich rund; jedoch etwas weniges platt gedruckt, auch etwas länger, als breit. Sie gehört zu den grossen Kirschen. Ihre Farbe ist ein schwarzes Roth, das zuletzt ans Schwarze gränzt. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend. Der Saft häufig und stark färbend. Der Geschmack sehr sauer, und wird nur im höchsten Grade der Reife etwas milder. Der Stiel ist lang, hat aber da, wo er am Holz sitzt, noch einen Absatz, ein Auge, und ein Blatt. Sie reift zu Anfang des Augusts, und hält sich am Baume bis zu Ende des Monats. Der Baum wird nie groß, hat hängend Holz, und das kleine Sauerkirschen Blatt. Die Kirsche ist ziemlich bekannt; und vorzüglich zum ökonomischen Gebrauch, daher sie auch sehr verdient, häufig angepflanzt zu werden. Gemeiniglich nennt man sie in Obersachsen die Lothkirsche, diese ist aber verschieden.

Die Brüsseler Braune. Brüsselsche Bruyne. — (Henne S. 37. — Handb. S. 676. No. 57. — Bett. Cat. No. 6.) — Im Brandenburgischen wird sie auch die Nordamarelle und die Florentiner Weichsel genennet. — Sie ist eine mittelmäßig große kugelrunde, dunkelbraune und glänzende Kirsche, mit langem Stiel, der meist 2 Blättchen hat, sehr saftig und von einem angenehmen Weichselgeschmack. Aber man muß sie lange genug hängen lassen. Sie färbet sich bald roth, und giebt, wie die sogenannte rothe Maykirsche, den Anschein, als wäre sie zeitig; sie hat aber alsdann noch eine sehr strenge Säure. Sie kann noch mehrere Wochen am Baume hängen, und wenn sie dunkelbraun ist, so findet man sie recht gut. Sie dienet auch alsdann zum Trocknen sehr gut. — Der Baum macht schlanke hängende Reiser; und wenn man ihn am Spalier ziehen will, so muß er klüglich und mit dem Sommerschnitt behandelt werden. Er trägt gleich im zweyten Jahr Früchte.

Die süße Frühweichsel. Cerise Native. — (Pom. Franc. 2. Bd. S. 37. No. 12. Taf. 18. — Bett. Cat. Lit. ZZZ.) — Sie ist von mittelmäßiger Größe, plattgedruckt, und ist ganz dunkelroth bey völliger Reife. Der Anfangs säuerliche Geschmack wird immer milder, je länger die Frucht am Baum gelassen wird. Ihre Zeitigung fällt in die Mitte des Junius. — Der Baum macht ein ziemlich starkes Gewächs, hat aber sehr feine und schlanke Triebe.

Die holländische späte Weichsel, die holländische Kirsche. — (Handb. S. 677. No. 61. —

61. — T. O. G. 7. Bd. S. 378. No. 12. — Bett. Cat. Lit. 5. — i.) — Diese Kirsche ist fast rund, doch auf beyden Seiten etwas weniges platt gedruckt. Sie wird sehr groß. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Nath, und ist etwas hellrother. Ihre Farbe ist braunroth. Das Fleisch ist weich, zerfließend, und sehr roth; der Saft häufig, sehr färbend, und der Geschmack sehr sauer. Der Stiel ist sehr lang und hat keinen Absatz oben, wo er am Holz sitzt. Reif wird diese Kirsche in der ersten Hälfte des Augusts, und hält sich am Baume bis in September. — Der Baum wird nie groß, hat das kleine Sauerkirschenblatt, und trägt sehr voll. Diese Kirsche unterscheidet sich von andern ihr ähnlichen Kirschen durch einen kleinen Stein, weicheres Fleisch, längern Stiel und spätere Reife.

Die Straußweichsel, Träubelkirsche, Hengelkirsche. Cerise à trochet. — (Pom. Franc. 2. Bd. S. 38. No. 13. Taf. 19. welche Abbildung aber ganz unrichtig ist. Denn die Früchte hängen sich zwar sehr dichte, und fast Strauß- oder bündelartig zusammen, aber nie finden sich mehrere Früchte auf einem Stiele, wie bei der Bouquetkirsche, und die Farbe mußte schwärzlich seyn. — Bett. Cat. Lit. IV. — a.) — Diese Kirsche wird mittelmäßig groß, ganz rund und dick roth, von angenehmen, obschon säuerlichem Geschmack. Sie reift Ende Junius. — Der Baum bleibt klein.

Die Prinzenkirsche. — (T. O. G. 15. Bd. S. 285. No. 32. Taf. 14.) — Diese Frucht kommt der teutschen Pelzweichsel in vielen Stücken sehr nahe, weicht aber auch in manchen andern und vorzüglich darin von ihr ab, daß man schon Ende Junius welche von ihr haben kann, und sie folglich vierzehen Tage oder bisweilen drey Wochen eher kommt. Es ist die rundeste Kirsche, die außer obiger vorhanden ist. Sie mißt in der Breite und Dicke neun Linien, und nur in der Länge eine halbe Linie weniger. Die Linie vom Stiel zum Blütengrübchen sieht man kaum, desto deutlicher aber das graue Blüthenpünctchen, jedoch ohne merkliche Vertiefung. Die Haut ist zähe und fest, und läßt sich sogar abziehen; die Farbe schwarz und glänzend. Das Fleisch ist fest, und von starken Zusammenhange, von Farbe schwarzroth. Der Saft dunkelroth, und von einem säuerlichen angenehmen erquickenden Safte. Der Stein hängt sich mit dem Fleische zusammen, ist länglich und beynahe herzförmig mit einem kleinen Spitzchen. Sie wird, wie bereits oben gesagt worden, Ende Junius reif und ist gut zum frischen Genuß, wie auch zum Saft und Dörren zu benutzen. — Der Baum ist ziemlich stark, als Sauerkirschbaum. Das Blatt ziemlich groß, auf dem Rande scharf gezahnt, seine Farbe ist dunkelgrün.

Die Leopoldskirsche. — (T. O. G. 7. Bd. S. 376. No. 4. — Bett. Cat. Lit. V. — g. — Handb. Beytr.) — Diese Kirsche ist fast ganz rund; jedoch auf einer Seite etwas platt gedruckt. Sie gehört zu den großen Kirschen. Ihre Farbe ist schwarzbraun, das sich dem Schwarzen sehr nähert. Das Fleisch ist sehr lebhaft dunkelroth und zerfließend; der Saft häufig, sehr roth, von ungemein angenehmen Geschmack, wobey aber doch die Säure sehr vorsticht. Bey der höchsten Reife aber verliert sich die Säure fast ganz. Reift in der Mitte des Julius, und hält sich länger, als 14 Tage am Baume. — Der Baum hat hängendes Holz, und das kleine Sauerkirschen Blatt, erlangt aber doch eine ansehnliche Größe, und trägt oft zum Erstaunen voll. Um Johannis, wenn die Kirschen sich anfangen zu bilden, werden die innern Blätter dieses Baums in Menge gelb, und fallen ab. Dieser Umstand zeichnet den Baum und diese Kirschenart merklich aus.

Die spanische Frühweichsel. — (T. O. G. 12. Bd. S. 333. No. 23. Taf. 20. — Handb. S. 674. No. 52. — Die spanische Weichsel. — Bett. Cat. Lit. X. — d.) — Eine ansehnliche große Kirsche von fast zirkelrunder Form. Die Linie vom Stiel bis zum entgegengesetzten Ende, ist kaum bemerkbar, und endiget sich am Blüthengrübchen, das sehr klein ist und ein weißgraues Pünctchen in der Mitte hat. Der Stiel sitzt mehr flach, als vertieft, und ist sehr lang. Sie mißt in der Höhe, Breite und Dicke gleich viel, mehrentheils 9 Linien. Ihre Haut ist zart, dünne und glänzend; die Grundfarbe roth, welche auf der Sommerseite ins Schwarzbraune fällt. Das Fleisch ist zart und hängt nicht fest am Stein. Der Saft ist hellroth und von einem angenehmen, säuerlich süßen, stärkenden Geschmacke. Der Stein ist rund. Sie reift Mitte Julius. — Der Baum ist mittelmäßig stark, Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind von mittlerer Länge und Stärke. Die Krone bildet fast eine Kugel. Das Blatt ist klein und hat seine größte Breite in der vordern Hälfte seiner Länge und gehet in eine lange Spitze aus. Auf dem Rande ist es klein und scharf gezahnt, und seine Farbe dunkelgrün.

Büttners schwarze neue Sauerkirsche. — (T. O. G. 7. Bd. S. 389. No. 54. — Bett. Cat. Lit. VII. — h.) — Sie ist ganz rund, von mittlerer Größe, sehr schwarz und glänzend. Das Fleisch ist fest und sehr roth, der Saft nicht häufig und sehr roth. Der Geschmack sehr sauer, aber doch noch angenehm. Wird mit der gemeinen Sauerkirsche reif. — Der Baum hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschen-Blatt. Von der gemeinen Sauerkirsche unterscheidet sie sich dadurch, daß ihr Fleisch härter und ihr Geschmack angenehmer ist; daher sie auch zum ökonomischen Gebrauch besser ist.

Die braunrothe Sauerkirsche. — (T. O. G. 7. Bd. S. 382. No. 23. — Bett. Cat. Lit. IX. — a.) — Eine von den großen Kirschen, die

die fast rund, nur sehr wenig platt auf beyden Seiten ist. Sie gehört zu den großen Kirschen. Ihre Farbe bleibt lange braunroth, wird jedoch zuletzt ganz schwarz. Der Stiel ist lang, das Fleisch dunkelroth und zerfließend, der Saft häufig und sehr färbend. Der Geschmack ist sehr angenehm, wobey jedoch eine ziemliche Säure merklich ist. Reift in der letzten Hälfte des Julius. — Der Baum wird nicht groß, hat das kleine Sauerkirschen-Blatt. Er trägt gemeiniglich sehr voll. Es ist eine merkliche Abart unter den schwarzen Sauerkirschen, und gehört unter die Vorzüglichsten.

Die teutsche Pelzweichsel. — (Pom. Franc. S. 40. Taf. XXVIII. No. 22. — T. O. G. 8. Bd. S. 322. No. 12. Taf. 18. fig. B. — Bett. Cat. Lit. VIII. — n.) — Eine Weichsel, die aus der wilden Sauerkirsche durchs Pfropfen sich veredelt hat. Sie ist ganz rund und 10 Linien dick und hoch, hat ein kleines Stempelpünctchen, aber keine Nath. Der dünne und gelbgrüne Stiel befindet sich in einer sehr flachen Vertiefung, und ist gewöhnlich noch einmal so lang, als die Kirsche hoch ist. Die Farbe der Kirsche ist schwarzbraun und glänzend, wenn sie reif ist. Ihr Fleisch ist derb. Unmittelbar unter der Haut ist es röthlich, aber näher gegen den Stiel wird es schwärzer. Es ist mit sehr vielem Saft angefüllt, der einen angenehmen, weinsäuerlichen, stärkenden Geschmack hat. Der Stein ist klein, mehr länglich, als rund. Die Kirsche wird in der Mitte des Julius reif. — Der Baum hat den dünnsten Stamm unter den Weichseln. Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Zweige sind lang und sehr dünne. Die Sommertriebe sind am Ausgange der Zweige gerne doppelt und dreyfach, dünne, und haben eine gelbröthliche Farbe. Das Blatt ist dunkelgrün, länglich und schmal, und hat seine größte Breite in der Hälfte der Länge nach der Spitze zu, und ist stumpf gezahnt.

Die Henneberger Grafenkirsche. — (Zink, in der Fortsetzung zu Knoop, S. 41. Taf. 11. No. 110. — Handb. S. 675. No. 55. — Bett. Cat. Lit. T.) — Eine vortrefliche Weichsel, von sehr mittelmäßiger Größe, schwarzroth, mit einem 1½ Zoll langen Stiel. Ihr dickrother Saft hat eine gemäßigte angenehme Säure, zum Dörren und Einmachen ist sie sehr vorzüglich; reift Ende Julius oder Anfangs Augusts. — Der Baum macht sehr feine, hängende Aeste, die hinten kahl werden, und wenn man ihn an Spalieren ziehen will, so muß man ihn mit dem Sommerschnitt behandeln.

Die Kirchheimer Kirsche. — (T. O. G. 8. Bd. S. 238. No. 11. Taf. 14. fig. A. — Bett. Cat. Lit. VIII. — w) — Eine aus dem Samen entstandene sehr gute Weichsel, zu Kirchheim im Erfurtischen stark angepflanzt. Sie ist ganz rund, hat einen dünnen, mittelmäßig langen Stiel, der sich nur wenig in die Kirsche eindrückt. Sie ist schwarz bey ihrer völligen Reife und hat seine sehr dünne Haut. Der Saft ist gleichfalls sehr schwarz, und ist in Menge vorhanden; sie hat einen säuerlich süßen, anziehenden Geschmack. Der Stein ist klein, dick, und etwas stumpfspitzig. Sie wird zu Ende July reif und trägt sehr reichlich. — Unter allen Sauerkirschenbäumen ist dieß ohnstreitig der größte Baum und faßt einen großen Raum ein, Haupt- und Nebenäste setzen sich gern nach einander and in Gabeln an, gehen steif und in ziemlich spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Zweige sind lang und schwank, und werden immer häufiger im Umkreis des Baums, und da die äußersten Zweige sehr zart sind, so hängen sie herabwärts, und verdichten den äußern Umfang der Krone sehr. Die Sommertriebe sind kurz und dünne. Der Baum macht eine sehr hohe und kugelförmige Krone. Das Blatt ist klein, länglich, und endiget sich am Ausgang eben so, wie am Stiel, und ist ungleich gezahnt. — Der Baum pflanzt sich durch seine Wurzelschosse ächt fort. — Er hat die Eigenheit, daß die Blüthe sehr spät und bey schon ziemlich voller Belaubung des Baums erst erfolget. Dieß trägt zu seiner Fruchtbarkeit vieles bey. Denn durch die späte Blüthe entgehet sie den gewöhnlichen Nachtfrösten und wenn deren auch noch einfielen, so finden die Blüthen unter der starken Belaubung mehr Schutz, als bey andern zur Blüthezeit weniger belaubten Kirschbäumen.

Die Heidelberger Kirsche. — (Handb. Beytr.) — Eine sehr delikate, schwarze, kleine Weichsel, mit einem äußerst kurzen Stiel, dessen Reifzeit Anfang September ist. — Der Baum hat kleine dunkelgrüne Blätter.

Die teutsche Griotte. Griotte Allemande. — (Pom. Austr. 1. B. S. 6. Taf. 16. fig. 2. — Handb. S. 675. No. 54. — Bett. Cat. Lit. WW.) — Diese Kirsche hat in ungünstigem und kaltem Boden starke Säure, in gutem aber und bey günstiger Witterung bekommt sie einen süßen angenehmen und sehr starken Geschmack. Uebrigens ist sie groß, mehr länglich, als rund, der Stiel dünne und etwas lang, und stehet in einer tiefen Aushöhlung. Die Farbe ist dunkel braunroth, fast schwarz und das Fleisch dunkelroth, etwas härtlich; reif gegen Ende Julius.

Die Ratafia-Weichsel. Grosse Cerise à Ratafia. — (Pom. Austr. 1. B. S. 8. Taf. 19. fig. 1. — Bett. Cat. Lit. XX.) — Der Baum muß eine warme Lage haben, und wenn die Früchte recht zeitig sind, so bekommen sie ein sehr dunkelrothes und fast schwarzes Fleisch und Saft, der einen angenehmen, mit einer säuerlichen Bitterkeit verbundenen Geschmack hat. Sie reift im August und man macht einen sehr guten Ratafia und Weichselwein davon. — Der Baum ist sehr fruchtbar und macht lange Triebe von mittelmäßiger Dicke.

**Justinische Morelle.** — (Handb. S. 683. No. 80. — Bett. Cat. Lit. FF.) — Sie ist eine runde, ziemlich starke, schwarzrothe Weichsel, mit einem halb langen, starken Stiel. Ihr Saft hat viele und starke Säure, und dient daher die Kirsche vorzüglich zu ökonomischem Gebrauch. Sie reift gegen Mitte August.

**Die Pyramidenkirsche.** — (Bett. Cat. Lit. VII. — q. aus der Baumschule zu Gunsleben.) — Den Namen soll diese schöne, sehr längliche, große und dunkelbraune Weichsel daher erhalten haben, weil der Baum ein pyramidales Wachsthum beybehalten soll.

**Die große lange Lothkirsche.** — (T. O. G. 13. Bd. S. 156. No. 24. Taf. 10. — Bett. Cat. Lit. X. — i.) — Diese ist eine ansehnlich große Kirsche, deren Form, wie sie ins Auge fällt, länglich zu seyn scheint, das sie aber nicht ist, denn sie ist wirklich breiter, als lang und mißt in ihrer Höhe 9 Linien und in ihrer Breite 10 Linien, und die Dicke steht zwischen beyden mitten inne. Der Stiel hat eine ziemliche Vertiefung um sich her, und ist außerordentlich lang, wodurch sie sich von andern sehr auszeichnet, und enthält die Länge der Kirsche fast dreymal. Ihre Farbe ist rothbraun, und wenn sie recht reif worden, schwarzbraun. Das Fleisch ist zart, der Saft hellroth und von säuerlichem, anziehendem Geschmacke. Der Stein hängt fest am Stiele, ist länglich, oben am Stiele stumpf und unten rund zugespitzt. Diese Frucht reift Ende July und dauert bis Mitte August. Der Stamm ist als Sauerkirsche ziemlich stark. Die Zweige sind kurz und steif. Die Sommertriebe sind auch kurz und steif, auf der Sommerseite rothbraun, und auf der gegenüber stehenden gelb. Die Augen stehen sehr ab. Die Krone ist stark belaubt und bildet eine umgekehrte Pyramide. Das Blatt ist dunkelgrün, länglich und nicht sonderlich groß. Es hat seine größte Breite etwas unter der Hälfte seiner Länge nach dem Ausgange zu, wohin es sich kurz zurundet und dann eine lange scharfe Spitze aufsetzt. Gegen den Stiel zu nimmt es etwas langsamer ab, und läuft nach und nach spitzig an demselben an. Auf dem Rande stehen viele feine und scharfe, doch etwas ungleiche Zähne. Der Blattstiel ist am Ende etwas röthlich gefärbt.

**Die späte schwarze Forellenkirsche.** — (T. O. G. 7. Bd. S. 380. No. 21. — Bett. Cat. Lit. IX. — b.) — Wenn diese Kirsche anfängt sich zu färben, ist sie lang und walzenförmig, nachher dehnt sie sich in die Dicke mehr aus und wird fast rund, nur auf einer Seite etwas platt gedrückt. Sie ist sehr groß, und wird nie ganz schwarz, sondern bleibt braunroth. Sie hat einen langen Stiel. Fleisch und Saft ist sehr roth. Der Geschmack sehr sauer. Sie färbt sich unter allen Kirschen am spätesten, und reift im Anfang des Septembers; nach Beschaffenheit der Witterung und des Standes findet man noch mit Anfang der Octobers einige dieser Kirschen auf den Bäumen. Der Stein ist merklich lang. Von der schwarzen Forellenkirsche und Lothkirsche unterscheidet sie sich hierdurch, wie auch dadurch, daß sie sich weit später färbt, hartes Fleisch hat und saurer ist. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschen-Blatt.

**Essigsaure Zwergweichsel, Erdweichsel, Zwergkirsche, niedriger Canadischer Kirschbaum.** Cerasus pumila Canadensis. Cerisier nain à feuilles de saule, Ragouminier, Nega, Minel. — Linné. — Du Hamel. — Du Roi. — Harbkesche wilde Baumzucht, 2 Bd. S. 181. — T. O. G. 7. Bd. S. 81. — Bett. Cat. Lit. 6. — o. — Handb. Beytr.) — Dieser kleine Kirschenstrauch, der höchstens 4 Fuß Höhe erreicht, kommt aus Canada. Seine Blätter gleichen den Weidenblättern, sind oben bläulich grün. Er trägt eine wahre Weichselkirsche, die klein ist, hellroth, mit röthlichem Saft und ist sehr sauer. Der Stiel ist mittelmäßig lang; zeitigt im July und August. — Die untern Zweige dieses wahren Zwergen, welche sich ganz bey der Erde halten, wo sie neue Wurzeln treiben und sich dadurch vermehren, haben eine sehr glatte Rinde, die ins Röthliche fällt. Die Blumen kommen an der Seite der Zweige heraus. Zwey, drey bis vier kommen an jeglichem Gelenke, fast so lang, als die jungen Schößlinge sind, heraus. Sie sind wie die gemeinen Kirschblüthen gestaltet, doch sind sie kleiner und stehen auf langen zarten Stielen. Die Frucht kommt mit den kleinen wilden Kirschen überein, und hat einen sehr sauren Geschmack. Sie blühet ohngefähr mit den andern Kirschsorten zu gleicher Zeit, die Frucht aber wird im Julius reif. Die Frucht ist gut zur Speise für die Vögel, und die Franzosen pflanzen sie unter ihre andern Stauden, um die Vögel zu locken, daß sie daselbst nisteln. Man kann sie leicht durch Ablegung der Zweige frühzeitig im Frühling fortpflanzen, welche im folgenden Herbst Wurzeln bekommen werden. Alsdann kann man sie abnehmen, und entweder in eine Pflanzschule setzen, damit sie erstarken, oder an solche Orte, wo sie künftig beständig bleiben sollen. Man kann sie auch durch das Aussäen der Kerne fortpflanzen, welches auf eben die Art, wie bey andern Kirschen geschehen kann.

† Irreguläre dieser Classe.

**Die Bouquetweichsel.** — (Bett. Cat. Lit 4. — l — T. O. G. 10. Bd. S. 353.) — Der um die Kirschenpomologie so sehr verdiente Herr Major von Truchseß hat in dem berührten St. des T. O. G. angefangen seine Beobachtung über diese ganz eigene Spielart von Weichselbaum bekannt zu machen. Die fernern sind folgende: Außer den gewöhnlichen Kirschenblüthen mit 5 Blumenblättern finden sich an dieser Spielart auch noch mehrere von 6, 7, 8, 9 und 10, ja einige von 15 Blättern. Mehrere theilen sich

doppelt, wenige dreyfach, d. i. der Stiel, der aus der Knospe kommt, ist breitlicher, als rund, und endiget sich mit 2, selten 3 Blüthen, die ganz dichte neben einander stehen, so daß sich die berührenden Blumenblätter in die Höhe heben; bey andern theilen sich diese breitlichen Stiele etwas über ihre Hälfte in 2 Stiele mit Blüthen. Bey diesen, und den, wo die Blüthen so gepreßt neben einander stehen, sind in jeder Blüthe die Befruchtungswerkzeuge vorhanden. Die gewöhnlichen Blüthen mit 5 Blättern haben nur 1 Stempel, die mit mehrern Blättern haben 2, 3, selten 4 Stempel. Es setzen sich auch oft gedoppelte und dreyfache Weichseln auf einem gemeinsamen Stiele an, die aber wieder abfallen. Einfache Früchte erhalten sich eher. Die Stiele sind sehr steif, ganz gerade, und sitzen ganz flach auf der Weichsel. Diese gehört zu den kleinsten. Ihre Form ist rund, unten etwas platt, mit einem Grübchen. Die Farbe dunkel schwarzroth, das Fleisch und der Saft dunkelroth, und von sauern herben Geschmack. Blos der Blütheneigenheit wegen, und weil sie die einzige Bouquetkirsche mit f ä r b e n d e m Saft ist; ob sich gleich bey dieser nie so viele Früchte an einem gemeinsamen Stiele ansetzen, als bey der Bouquetkirsche, so ist sie doch der Aufnahme in einer weitläuftigen Kirschensammlung würdig.

B. mit n i c h t f ä r b e n d e m Saft, hellrother, fast durchsichtiger Haut.

a. mit dem g r o ß e n S a u e r k i r s c h e n b l a t t rc. — [G l a s k i r s c h e.]

Die F o l g e r s Swolse. — (Bett. Cat. Lit. 7. o. aus der Baumschule zu Gunsleben.) — Kein Kirschenpomologe gedenket dieses Namens, außer S a l z m a n n, der aber auch weiter nichts, als den Namen anführt, und bemerkt, daß in Holland mehrere Glaskirschen-Arten unter dem Namen F o l g e r s bekannt wären. — Obige Kirsche ist groß, angenehm süßsäuerlich und wahrscheinlich die früheste dieser Classe. — Der B a u m hat in seinem Gewächs das Eigene, daß sich in dem ersten und zweyten Jahre nach der Veredlung die Zweige fächerartig ansetzen, wie die schwarze Maulbeere thut, und sich selten zur runden Krone bildet. — Zum Spalierzug auf den Herzstamm ist er also sehr geschickt.

Die g e m e i n e G l a s k i r s c h e. — (Henne, S. 341. No. 4. die g r o ß e G l a s k i r s c h e. — T. O. G. 7. Bd. S. 373. No. 25. die G l a s k i r s c h e. — Bett. Cat. Lit. IV. — q.) — Eine ansehnlich große Kirsche, die fast zirkelrund ist. Ihre Farbe ist hellroth, wobey immer etwas Gelbliches durchscheint. Sie wird im Anfang des Julius reif und dauert lange auf dem Baume. Das Fleisch ist weiß und gelblich, auch zerfließend. Der Saft häufig, ohne Farbe, zwar angenehm säuerlich, aber immer etwas wässerig. Der Stein sitzt fest am Stiel. — Es ist die allgemein bekannte Glaskirsche oder Ammer. — Der B a u m wird groß, und hat ein den Herzkirschen-Blättern gleiches Blatt, trägt auch gemeiniglich sehr voll.

Die g r o ß e G l a s k i r s c h e, die d o p p e l t e G l a s k i r s c h e. [Unpomologisch die g r o ß e A m a r e l l e genannt.] Cerisier à gros fruit rouge-pâle. — (Du Hamel, 1. Th. S. 136. No. XII. Taf. IX. — Pom. Austr. Taf. 14. fig. 1. — T. O. G. 4. Bd. S. 298. No. 4. Taf. 14. — Bett. Cat. Lit. 5. — z.) — Eine treffliche Glaskirsche von ansehnlicher Größe, jedoch nicht die doppelte Glaskirsche. Sie ist 1 Zoll breit und 8 bis 9 Linien hoch. Am Stiel ist sie platt gedrückt, dem Stiele gegenüber ganz rund. Die Haut ist zart und straff aufgespannt. Das Näthgen, welches gemeiniglich über eine Seite der Kirsche vom Stiele bis zum Grübchen hinläuft, ist nicht eingekerbt, sondern nur durch einen schwarzen Streif bemerklich. Das Fleisch ist locker, mit weißen Fibern stark durchzogen, und ziemlich durchsichtig. Der Saft ist weiß und hell, und hat einen weinsäuerlich süßen erfrischenden Geschmack. Die Farbe ist hellroth, der Stiel ist kurz, und steckt in einer kleinen und engen Vertiefung. Der Stein ist nach Verhältniß klein, hängt fester mit dem Stiel, als mit dem Fleisch zusammen. Sie reift Ende Juli oder Anfangs August. — Der B a u m ist nur mittelmäßig stark. Der Hauptäste sind wenig, aber Nebenäste desto mehr, und alle theilen sich gern in Gabeln. Die Zweige sind lang. Das Tragholz wechselt sehr unordentlich, steht aber in proportionirlicher Weite von einander und ist mittelmäßig lang. Die Sommertriebe sind kurz und von mittelmäßiger Stärke. Die Krone wirft ihre Aeste schon auseinander, alle gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, aber oben wird sie ganz platt, die Krone ist ziemlich durchsichtig. Das Blatt ist häufig gezahnt und dunkelgrün.

Die M o n t m o r e n c y. Cerise de Montmorency. — (Du Hamel 1. Th. S. 136. No. XI. — Pom. Franc. — Pom. Austr. 1. B. S. 6. Taf. 15. fig 1. — T. O. G. XI. Bd. S. 340. No. 22. Taf. 18. — Handb. S. 678. No. 65. — Bett. Cat. Lit. ggg. und 10. — b.) — Es wird mit dem Namen Montmorency ein großer Unfug getrieben, und sind eine Menge dieser Kirsche geschaffen worden, da der Name Weichseln und Süßweichseln beygelegt wird, da sie doch, wie die große, der Gros Gobet, eine Glaskirsche ist, ob sie schon an der Gränzlinie gegen die Weichseln stehet. — Sie ist ganz roth, und wird nicht dunkler oder schwarz, nicht groß, 11 Linien lang und 10 Linien dick. Der Stiel hängt stark mit dem Stein zusammen, und ist etwas über einen guten Zoll lang, stark und hellgrün. Die Haut ist stark, das Fleisch mit vielen Fibern durchzogen, der Saft ist weiß, und von einem angenehmen süßsäuerlichen erquickenden Saft, der auch in ziemlicher Menge vorhanden ist. Sie hat ein etwas festes Fleisch, da sonst die Glaskirschen

kirschen ein weiches lockeres Fleisch haben. Der Stein ist nach Verhältniß der Kirsche klein, und löset sich nicht leicht vom Fleische. Die Kirsche reift gegen Ende des Juli, und ist recht gut zum frischen Genuß. — Der Baum als Sauerkirsche betrachtet, ist ziemlich stark; die Aeste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind ganz stark und ziemlich lang, gelb und etwas röthlich angelaufen. Das Blatt ist länglich, stark und dunkelgrün, und ungleich gezahnt.

Die große Montmorency mit kurzem Stiel, Großer Gobet. Montmorency. Gros Gobet. — (Pom. Aust. 1. B. S. 7. Taf. 18. fig. 1. — Handb. S. 679. No. 67. — Bett. Cat. Lit. qq. — wird auch bisweilen in den Baumschulen unrichtig Cerise royale genannt.) — Eine vorzügliche Kirsche dieser Klasse, ansehnlich groß, unten sehr breit gedrückt, mit einem starken Grübchen, und tiefen Rinne oder Nath; sehr kurzem, dicken, tiefsitzenden Stiel. Ihre Farbe ist lebhaft und glänzend roth, bey der höchsten Reife etwas dunkler. Ihr Fleisch ist fein; gelblich, der Saft angenehm süßsäuerlich und erfrischend; der Stein klein, reift nach der Mitte des Julius. Der Baum hängt sich aber auch nicht sehr voll.

Die Schöne von Choissy. Belle de Choissy. — (Handb. Beytr.) — Eine aus Frankreich stammende vortrefliche Glaskirsche vom ersten Rang, welche die Carthause zu Paris erst von 1785. in ihren Catalog aufgenommen haben. Sie ist blaßroth, ziemlich groß, hat einen kleinen Stein, und einen vortreflichen süßsäuerlichen Geschmack. — Der Baum zeichnet sich von allen aus durch sein großes Kirschblatt ähnliches Blatt, das man von ferne für ein Kastanienblatt halten könnte.

Die rothe Oranienkirsche, auch die holländische Kirsche. Cerise de Hollande, Coularde. [Im Magdeburgischen heißt sie die weiße Malvasierkirsche. Man erhält sie auch aus den Baumschulen unter dem Namen Altendorfer Kirsche. In andern heißt sie — aber unrichtig — Carnation Cherry und Cerise Carnation.] — Du Hamel, 1. Th. S. 138. No. XIII. Taf. X. — Pom. Franc. II. Th. S. 39. No. 19. Taf. XXV. — Henne, S. 339. No. 3. — Handb. S. 678. No. 64. — T. O. G. 7. Bd. S. 374. No. 28. und 9. Bd. S. 335. No. 13. Taf. 15. — Bett. Cat. Lit. 5. — y) — Es ist dieses eine sehr prächtige, große, plattgedruckte, helldurchsichtige Glaskirsche. Die zarte Linie, die vom Stiel zum Blüthengrübchen ziehet, ist dunkler von Farbe gezeichnet. Die Haut ist hellroth, nur auf der Sonnenseite etwas dunkler. Wenn aber ein regenhafter Sommer ist, so ist sie auf der Sonnenseite nur röthlich angelaufen, und übrigens ganz gelb, und durch die Haut scheinen gelblichrothe Flecken und weiße Puncte. [Daher kam es, daß sie im Handbuch die gelbe Oranienkirsche genannt worden, da ich sie in einem solchen nassen Jahrgang beobachtet hatte.] Der Stiel ist noch einmal so lang, als die Kirsche, und stehet in einer ziemlichen Einsenkung. Ihr Fleisch ist gelblich weiß und ziemlich dicht, voll von weißem delikaten säuerlich süßen Saft. Der Stein ist nach Verhältniß klein, und hat ein ganz scharfes Spitzchen. Ihre Reifzeit ist nach Mitte Juli bis zu Anfang August, je nachdem die Witterung ist. — Der Baum macht einen ziemlichen Stamm, lange und starke Zweige, belaubt sich stark, macht jedoch zertheilte Aeste. Das Blatt ist dunkelgrün, stark, runzlich, in seiner Form gröstentheils länglich. Seine größte Breite ist in der untern Hälfte und es rundet sich gegen den Stiel kürzer zu, als gegen die Spitze. Es ist deutlich mit großen und kleinen Zäckchen gezahnt.

Die spätblühende Glaskirsche. — Von der Pom. Aust. unrichtig benennte gelb, weiß und röthlich marmorirte Weichsel. — (Pom. Aust. 1. B. S. 7. Taf. 17. fig. 2. — Handb. S. 683. No. 91. — Bett. Cat. Lit. pp.) — Der angebliche Verfasser der Pom. Aust. (Zuckerbecker Kraft in Wien) übergab wahrscheinlich die Kirsche dem Mahler, ehe sie reif war, da sie diese Farben hat, mit der vollen Reife aber wird sie gänzlich roth. Sie ist sowohl in der Blüthe, als in der Reife sehr spät. — Die Kirsche hat ein helles und fast durchsichtiges Fleisch, das etwas feste ist, einen häufigen süßen und vortreflichen Saft, und reift gegen den August hin. — Der Baum ist nicht gar fruchtbar; wird sehr groß nach seiner Art, macht lange gerade Zweige und dicke starke Triebe, von mittelmäßiger Länge.

Die Pohlnische Kirsche. Cerise grosse de Pologne. — (Pom. Aust. 1. Th. S. 8. Taf. 20. fig. 2. — Handb. S. 682. No. 76. — Bett. Cat. Lit. IV. — q.) — Dieses ist eine runde, mittelmäßig große, sehr gute Glaskirsche, die einen süßen und angenehmen Saft hat, und gegen die Hälfte Juli reift. — Der Baum wächst ziemlich stark, ist fruchtbar, und pflanzt sich in der Bukowina und in den Pohlnischen Wäldern aus dem Samen fort.

Die große bleichrothe Glaskirsche. Cerisier à gros fruits rouge - pâle. (Pom. Aust. 1. B. S. 5. Taf. 14. fig. 1. — Bett. Cat. Lit. oo.) — Die schöne Kirsche ist voller Saft, der weiß ist und sehr angenehm, und durch eine kaum merkbare Säure erhöhet wird. Sie reift zu Ende des Junius. — Der Baum gehet ziemlich in die Höhe, und macht strack in die Höhe stehende Triebe.

b. mit dem kleinen Sauerkirschenblatt, und dünnen hängenden Zweigen, — Amarellen.

Die frühe königliche Amarelle. — (Du Hamel. — Pom. Franc. — Pom. Aust. 1. B. S. 4. Taf. 10. fig. 1. Royale hative. Duc de May.

Frühe königliche Mayweichsel. — Lüeder, Early May Cherry, Little May Cherry, Little May Ducke Cherry. — T. O. G. VIII. Bd. S. 155. No. 9. Taf. 11. fig. B. — Bett. Cat. Lit. 8. — m.) — Sie ist unter den Glaskirschen die erste im Jahr, und verdient wegen ihrer Schönheit, Güte und auch Größe, wenn sie einen guten Stand und günstige Witterung hat, eher das Beywort königlich, als klein. Sie ist nicht vollkommen rund, sondern sowohl etwas gedrückt, als auch an der Seite, wo gewöhnlicher Weise die Linie oder Furche ist, platter, als an der gegenüber stehenden Seite, wo sie etwas ins Zirkelrunde fällt. Das Stempelgrübchen ist tief, und oft sieht man auch sehr merklich etwas weißgraues an derselben Stelle. In der Höhe mißt sie sieben Linien, auf der Schmalen eine weniger; in der Breite hat sie zehen Linien. Ihre Farbe ist, wenn sie frühe abgenommen wird, hellroth, wenn sie aber lange hängt, wird sie braunroth. Der Saft ist weiß und ohne Farbe. Das Fleisch fein, der Geschmack säuerlich süß und stärkend. Der Stein hängt fest am Stiel, und dieser hat da, wo er ansitzt, um sich her eine flache Tiefe, und ist kurz. Der Stein ist klein. Sie reift Mitte Juni. Der Baum ist sehr fruchtbar, und als Glaskirschenbaum betrachtet stark. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark. Das Blatt ist hellgrün, länglich und gegen den Stiel schmäler, als gegen den Ausgang.

Die rothe Soodkirsche. — (T. O. G. 11. B. S. 338. No. 21. Taf. 18. fig. 4. — Bett. Cat. Lit. 6. — g.) — Eine rothe Amarelle, die von der braunen und schwarzen Soodkirsche sowohl durch Größe und Farbe, als auch durch das Blatt verschieden ist und überdem noch in einigen andern Stücken abweicht. — Und obschon ihr Saft bey hoher Reife etwas färbend ist, so gehört sie doch in diese Classe. — Sie ist breiter, als hoch, und nicht so hoch, als dick, und fällt also in keine völlige Zirkelrunde. Sie mißt 11 Linien in der Breite, 9 Linien in der Höhe, und 10 Linien in der Dicke. Die Linie auf der platten Seite vom Stiel herabwärts ist nicht sehr sichtbar, das Blüthenpünctchen aber sehr deutlich. Der Stiel hat eine flache Vertiefung, ist dünne, grüngelb, und mehr, als noch einmal so lang, als die Kirsche hoch ist, hängt aber nicht fest mit dem Stein zusammen, und reißt eher ab, als der Kern aus dem Fleische sich herauszieht, ob er schon auch nicht gar zu fest mit dem Fleisch zusammen hängt. Die Farbe ist roth, und leidet wenige Abänderung, auch in ihrer größten Reife. Das Fleisch ist zart, hellroth, nur etwas noch heller um den Stein, als unter der Schale; der Saft ist sehr hellroth, der Geschmack säuerlich süß, und weinartig und in Menge verhanden. Der Stein ist klein und länglich. Die Kirsche reift zu Ende des Julius. — Der Baum ist schwach, die Zweige sehr lang und dünne; die Sommertriebe sind auch dünne, und ziemlich lang. Die Krone sieht wild und unordentlich aus. Das Blatt ist dunkelgrün, länglich und schmal, und hat eine lang gedehnte Spitze, am Rande fein und ordentlich gezahnt.

Die späte Amarelle. Auch die süße Amarelle genannt — (Pom. Aust. 1. B. S. 8. Taf. 20. fig. 1. — Handb. S. 679. No. 68. — Bett. Cat. Lit. dd. u. No. 28.) — Die Kirsche ist lichtroth, auf beiden Enden etwas eingedrückt, mit einem Stempelgrübchen und einem 1½ Zoll langen Stiel, woran der Stein hangen bleibt. Ihr Saft ist stark säuerlich, reift Anfang Augusts. — Der Baum wächset häufig wild, und pflanzt sich durch Wurzelausläufer fort.

Die Allerheiligen Kirsche. Cerisier tardif oder de la Toussaint. St. Martinsamarelle, Monatsamarelle. In Brüssel, Cerisier pleurant. — (Du Hamel. 1. B. S. 133. Taf. 7. No. 9. — Pom. Franc. 2. B. S. 38. No. 15. Taf. 21. — Pom. Aust. 1. B. S. 7. Taf. 17. fig. 2. — T. O. G. 14. B. S. 93. No. 28. Taf. 6. — Handb. S. 681. No 72.) — Es ist dieses eine mittelmäßig große, etwas platt gedrückte Sauerkirsche. Ihre Höhe hat 7 Linien, ihre Breite 8, und die Dicke ist ihrer Höhe gleich. Auf der einen etwas breiten Seite läuft eine zarte Linie, oder sehr seichte Furche, vom Stiel herabwärts bis zum entgegengesetzten Ende, und endiget sich am Blütenpünctchen, das sich in einer kleinen Vertiefung befindet. Der Stiel steht in einer flachen Vertiefung, ist dünne, und lang. Die Farbe der Kirsche ist, wenn sie noch nicht vollkommen reif ist, hellroth, wenn sie aber ganz reif ist, braunroth. Sie hat eine sehr zarte Schale und ein überaus zartes Fleisch, so daß, wenn man sie gegen das Licht hält, sie beinahe durchsichtig zu seyn scheint. Das Fleisch enthält vielen säuerlichen, angenehmen, anziehenden Saft. Der Stein ist mehr lang, als breit. Die Kirsche hat wenig Fleisch, weil der Stein im Verhältniß gegen sie ziemlich groß ist. — Der Baum hat die besondere Eigenschaft, daß seine Blüthenknospen nicht, wie bey andern Kirschen, nach Johannis für das andere Jahr gebildet werden, sondern seine Blüthen, aus denen erst im Frühjahr erwachsenen Sommertrieben treibt. Deswegen fängt er erst gegen Johannis an zu blühen, und geschiehet auch daher, daß gar oft die Pfropfreiser noch blühen. Wenn er nun im Junius zu blühen angefangen hat, so liefert er im August, September und October immer reife Kirschen, bis Allerheiligen. Man findet daher immer Blüthen, grüne und reife Kirschen an seinen Zweigen, von denen einige Zwillinge sind oder doppelt auf einem Stiele stehen. Wenn auch ihr Genuß dem Gaumen nicht so angenehm seyn sollte, als der Genuß mancher andern ist, so belustiget doch der Baum, an dem man immer das eine, oder das andere findet. — Der Baum ist zu einer größern Stärke geneigt, als der gemeine

meine Sauerkirschbaum. Die Zweige sind schwach und herabhängend. Die Sommertriebe sind sehr dünne und kurz, und hellbraun. Die Krone ist sehr sperrigt gewachsen, und bildet so ziemlich eine Kugel. Die Blätter sind dunkelgrün, sehr klein und niedlich, und haben ihre größte Breite in der Mitte der Länge, von da sie sowohl gegen den Stiel, als gegen den Ausgang gemach abnehmen, und sich fast auf einerley Weise spitzig endigen. Der Rand ist scharf und fein gezahnt. Der Stiel des Blatts ist gelb, dünne und kurz.

Die frühe kleine runde Zwergweichsel. Cerisier nain à fruit rond precoce. — (Pom. Aust. 1. B. S. 4. Taf. 9. — Bett. Cat. Lit. i. und 9. — n.) — Das Fleisch und der Saft ist weiß, jedoch, wenn die Frucht sehr reif ist, so wird es röthlich. Alsdann wird auch der Saft angenehm. Sie reift Ende May, und Anfang Junius.

† Irreguläre dieser Classe.

Die Bouquetkirsche, die Heckirsche, die Traubenamarelle, Amarellenbaum mit mehrern Früchten auf dem nämlichen Stiel, oder mit einem Bouquet von Früchten. — Cerisier à Bouquet. — (Pom. Aust. 1. B. S. 5. Taf. 13. fig. 1. — Du Hamel. — Handb. S. 680. No. 71. — T. O. G. 7. Bd. S. 372. No. 13. — Knoop. — Bett. Cat. Lit. 7. — 5.) — Ein artiges Gewächs, da auf einem einzigen Stiel, der nicht aus mehreren Stielen zusammen gewachsen, mehrere und oft 5 vollkommene Kirschen, bey älteren etwa 6 jährigen Bäumen aber bis zu 8 ja 12 Kirschen beysammen wachsen, davon jede ihren besondern Kern hat. Sie sind an Größe öfters ungleich, und viele misrathen auch und werden unvollkommen. Die Blüthe folgt nach und nach, daher auch die Zeitigung der Kirschen auf einander folgend ist. Sie fängt gegen Ende des Junius an. Die vollkommene Reife der Frucht ist, wenn bey dem Genuß der Stein nicht mehr am Stiel hängen bleibt. Alsdann ist sie auch als Glaskirsche recht gut und erfrischend, und kann man sie nicht eher beurtheilen, als wenn sie diese ihre vollkommene Reife hat. Ihre Säure ist dann gar nicht zu stark, sondern gelinde und sehr angenehm, und ist in der That eine nicht zu verachtende Sorte. Ueberdas ist ihre Fruchtbarkeit außerordentlich. Der ganze Baum macht sich voll Fruchtangen. Der Baum wird nicht groß, macht dünne hängende Zweige, kleine und hellgrüne Blätter. — Wenn man die Blüthe betrachtet, so kann man schon abzählen, wie viel Kirschen ansetzen werden; so viel nehmlich Stempel vorhanden sind, so viel Kirschen setzen an, wenn es übrigens gelingt.

Glaskirsche mit dickgefüllter Blüthe. Cerisier à fleur double. — (Pom. Aust. — Pom. Franc. — Handb. T. O. G. — Bett. Cat. No. 41. und 57. — Der Baum ist in seiner Blüthe eine Pracht der Natur. Eine jede Blüthe, die sehr häufig ist, gleichet ganz einer reinen schneeweißen Ranunkel. Anstatt des Stempels stehen in der Mitte 2, 3 grüne Blättchen, und trägt daher niemals Frucht. — Er schlägt auf Süß und Sauer gepfropft an, und hält darauf besser Stand, als die Allerheiligen Kirsche.

Glaskirsche mit halbgefüllter Blüthe. Cerisier à fleur semi double. — (Pom. Aust. — Handb. S. 680. No. 70. — Bett. Cat. Lit. 4. — r.) — Seine Blüthe macht eine doppelte Krone, wie bey manchen dick gefüllten Nelken. Selten trägt er Frucht, und nur wenn der Baum gewisse Jahre hat, daß sein Trieb nicht mehr so stark ist, und anstatt der Blättchen in der Blüthe Stempel macht, da alsdann die Stempel, und folglich auch die Frucht gedoppelt ist. — Die Frucht ist sodann hellroth, und stark sauer, von mittelmäßiger Größe. — Der Baum gedet, wie jener, auf Süß und Sauer an. — Wegen seinen gedoppelten Früchten wird er auch öfters die Zwillings-Kirsche genannt, und geschiehet auch bisweilen, daß der Baum mit der Bouquetkirsche verwechselt wird, wie die Pomom. Franc. gethan.

Die Mahalebkirsche, die bittere Steinkirsche. Prunus Padus Mahaleb. — (Handb. S. 684.) — Dieser Baum hat eine glatte graue Rinde, und gerade aufgehende Aeste. Sein Holz ist gelbbräunlich, und riecht Anfangs stark und angenehm. Seine Früchte sind schwarze Beeren, die Kirschen gleichen, platt und unten eyrund sind; ihr Geschmack ist bitter, und der Saft purpurroth und stark färbend; der Kern aber bitter und wohlriechend; sie werden daher sowohl wegen der Farbe, als auch zu Mittheilung eines angenehmen Geruchs, in die Liqueurs gethan. Hauptsächlich aber ist der Baum zu Pfropfung mit Kirschen zu Zwergbäumen in den Baumschulen zu nutzen, da er alle Kirschenarten annimmt. — Der Baum pflanzt sich leicht entweder durch Wurzeltriebe, oder durch den Saamen, oder durch Pfropfen fort. In der Schweitz und in verschiedenen Wäldern Teutschlands wächst er wild, und nimmt mit jedem schlechten und steinigten Grund verlied.

Die Virginische Traubelkirsche. Prunus Padus Virginiana Linné. — (Handb. S. 684.) — Der Baum verdient besonders wegen seinem treflichen Holz fortgepflanzt, und wenigstens an Wegen, Waldungen und andern bequemen Plätzen erzogen zu werden, da sein Holz zum Verarbeiten eines der schönsten und besten ist, und außer den Farben- und Mahagonyhölzern ihm wenige gleich kommen. Zugleich dienen auch seine Früchte in mancherley ökonomischen Gebrauch. Der Baum erreicht eine Höhe von 30 bis 40 Fuß, und eine Stärke von 2 Fuß im Durchschnitt. Sein Holz ist feste, bey starken Stämmen gelbbraun, sehr fein, häufig gemasert, und nimmt eine überaus schöne Politur an, und wird auch von Würmern nicht angegriffen. Seine Blätter sind

sind nicht breit, glänzend, und stark gezähnt. Die Blüthe, welche bey uns gegen den 10 Junius, öfters Anfangs Junius, hervorbricht, ist weiß, zwitterartig, von angenehmen Geruch, und sitzt an 3 bis 4 Zoll langen Trauben. — Die Frucht ist eine kleine, runde, glänzende, schwarze Kirsche, oder vielmehr Beere, einer schwarzen Johannisbeere ähnlich, die einen fast runden Stein hat, Anfang Octobers reift, und bitterlich ist. Man kann sie eben so, wie die Mahaleb, nutzen, und einen guten Kirschengeist davon brennen, oder wenn man sie frisch in Brandwein, oder in Wein legt, und in der Wärme destillirt, so geben sie ein gesundes und kraftvolles Getränk und einen schönen rothen Liqueur. — Der Baum wird durch den Samen oder die Kerne fortgepflanzt.

## Kirschenſorten-Register.



Kirsch-

Kirschengeländerbaum. — Unter den süßen Kirschen und Herzkirschen sind nur solche zum Spalier zu erwählen, welche die fruchtbarsten sind, und daher kein großes Gewächs machen, als die schwarze spanische Herzkirsche, welche einen sehr gemäßigten Trieb hat, und sehr bald und gut trägt, und wegen ihrer Delikatesse wohl verdient, daß man ihr einen Platz am Spalier einräumt. — Aber ohne künstlichen Schnitt taugen die süßen und Herzkirscharten an hohen und geräumigen Mauern, wenn sie auch nicht sehr sonnenreich sind. — Man darf sie nur immer nach ihrer Länge spaliermäßig anheften, und was vorne herauswächset, oder sonst übel stehet, wegschneiden. Es werden aber vorzüglich zu Spalieren die sauren Arten von Kirschen und die Halbsauren, die sehr in Früchte setzen, erwählet. Sie machen viele und schwanke Reiser, die aber nicht ausschweifen. Wenn sie aber ihr Spalier bekleidet haben, so darf man sie nicht viel beschneiden, weil sie ihre Früchte an den Spitzen der Zweige tragen. Ist ihnen in der Baumschule ihr erster Schuß auf einige wenige Augen verkürzt worden, und sind sie mit den Hauptästen versehen, so müssen solche nach ihrer völligen Länge wagrecht angeheftet werden, und damit man eine hinreichende Anzahl dergleichen Seitenäste weiter hinauf erlange, kann man im Sommer einigen der jungen diesjährigen Schosse die Spitze abzwicken, und so von Jahr zu Jahr fortfahren. Aber alle Triebe, die vorn heraus kommen, und überhaupt alle unregelmäßige und überflüßige junge Triebe müssen gleich Anfangs abgezwickt, oder wenigstens als noch kleine Reiserchen stumpf weggeschnitten, die regelmäßigen aber in der Entfernung von 4 oder 5 Zoll über einander allemal in ihrer völligen Länge, als sie nur Raum haben, in gerader Linie ans Spalier geheftet werden. Fängt der Spalierkirschenbaum an zu tragen, und er ist von der oben bemeldeten Classe, welche ihre Fruchtaugen einzeln an den Sommertrieben ansetzen, und nur vorne an der Spitze ein einziges Holzauge haben, wie die Brüsselsche Brüyn, die Henneberger Grafenkirsche ꝛc. so wäre das Beschneiden seiner Aeste im Frühjahr sein Untergang, indem ein jeder Zweig abstirbt, der lauter Blüthenaugen hat, und dem vorn das Holzauge zum künftigen Leitast weggeschnitten ist. Man muß vielmehr durch den Sommerschnitt einige seiner Fruchtaugen in Holzaugen verwandeln, als welches noch vor Johannis geschehen muß, da der Frühlingstrieb die Augen noch nicht völlig entwickelt und ausgebildet hat. Denn, wie mehr erwähnt, so erfordert die Ausbildung der Fruchtaugen einen sanften gemäßigten Safttrieb und dann auch vollkommene Blätter, weil sie die Augen selbst müssen ausbilden helfen, so beides erst nach Johannis geschiehet, da die Blätter den überflüssigen Saft aufnehmen, und auch alsdann der Saft an sich nicht mehr so stürmisch, als zuvor eintritt; denn ein starker Zugang des Safts zerreißet die Fasern der Fruchtblüthe, und macht, daß aus den Staubfäden Blätter werden, welches die Ursache ist, daß ein junger Baum vor seinen Jahren keine Fruchtaugen ansetzet, oder die etwa angesetzte Blüthe vom Saft wieder abgestoßen wird, oder wenigstens die Frucht vor Johannis wieder abfällt, wenn nicht etwa sehr trockene Witterung, mageres Erdreich, Kränklichkeit des Baumes ꝛc. den Safttrieb schwach erhält. — Hier ist nun aber der Fall, daß wir Holzzweige bedürfen, und zwar als an einem Spalierbaum in der Nähe des Stammes. Da aber an den Aesten lauter Blüthenaugen sitzen, und nur das äußerste an der Spitze ein Laubauge ist, so müssen wir durch den Schnitt vor Johannis, — ehe die Gesetze der Natur die Fruchtaugen schon ausgebildet haben, — den Safttrieb des Baums bestimmen, aus Blüthaugen Holzaugen zu machen. Man schneidet demnach die Sommertriebe auf 4 bis 6 Augen, je nachdem der Trieb stark ist, so werden alsdann wenigstens 1 oft 2 neue Leitäste zur zweckmäßigen Vergrößerung des Spaliers und zu neuen Frucht= und Holzzweigen entstehen. — Was man aber bey diesen Kirschenarten im Frühjahr beschneiden darf, sind blos die unnützen und allzugedrängt stehenden Triebe, welche ganz ins Messer fallen, d. i. rein weggeschnitten werden. Auch für diejenige Classe der Kirschensorten ist der jetztbesagte Sommerschnitt überaus rathsam, (wenigstens dürfen sie im Frühjahr nicht eher nach den Regeln geschnitten werden, als bis die Blüthe entwickelt ist,) welche die Laubaugen und die Fruchtaugen am Sommertrieb vertheilt stehen haben, wobey jedoch allemal das äußerste ein Laubauge ist, wie z. B. die doppelte Glaskirsche ꝛc. Denn da der Zweig verlohren ist, wenn er an einem Blüthauge abgeschnitten ist, wenigstens so weit verdirbt, als bis sich wieder ein Laubauge dahinter findet, so muß man überzeugt seyn können, was ein Blüthauge, oder Laubauge ist, und also müssen sie zuvor entwickelt seyn. Daher das Beschneiden im März nicht zuverläßig wäre.

wäre. Und da man bey dem Zwergbaum das Holz kurz halten muß, die Natur aber bey solchen Kirschbäumen die nöthigen Laubaugen oft weit außen ansetzt, so muß die Kunst durch vorbesagten Sommerschnitt vor Johannis nahe stehende Laubaugen aus den Blüthenaugen erzwingen. — Im Frühjahr hohle man denn nach, was man für nöthig und dienlich verachtet, schneide alle nun überflüßigen Schosse glatt vom Holz weg, schone jedoch überall alle Fruchtträger, und wenn das Beschneiden vollendet ist, so befestige man alle Zweige ganz regelmäßig, jeden Zweig nach seiner völligen Länge, und immer einen 4 bis 5 Zoll über dem andern. — Bey allem Beschneiden der Kirschen aber sehe man wohl darauf, daß immer ein Holzauge noch über den Tragaugen stehe, sonst stehen die Augen ab, und der Ast wird dürre.

Die beste Pflege, welche man übrigen den Pfirschenspalieren geben kann, bestehet in fleißiger Umarbeitung des Bodens, Zuschuttung frischer Erde und Untermischung des faulenden Laubes, und dann in bisweiligem Begießen bey grosser Hitze.

Kopulirmesser, eine Art Federmesser mit einem steifen Heft zum Zurechtschneiden der Reiser zum Kopuliren auf den schrägen oder sogenannten Rehschnitt. Es dient zwar ein jedes scharfes Federmesser dazu, auch zur Noth das Oculirmesser. Jedoch ist diese Form von Kopulirmesser nach fig. G. Taf. II. am bequemsten. Schmäler darf die Klinge nicht seyn, weil sonst der Schnitt nicht wohl so gleich und eben zu führen, als hiebei erforderlich ist, und eine etwas breite Klinge ist nicht förderlich, wenn man am Schnitt eine Erhöhung nachzuhohlen, oder etwas daran abzuschärfen hat. — Auch dient dieses Messerchen bequem zum Zurechtschneiden der Pfropfreiser und anderem Gebrauch in der Baumschule.

Krankheiten der Bäume. — Ob schon die Vegetabilien viel wenigeren Krankheiten unterworfen sind, als die thierischen Geschöpfe, die einen mehr zusammengesetzten Körperbau haben, so haben doch auch jene ihre Gebrechen, Mängel und Krankheiten, die ihren Wachsthum und Fruchtbarkeit zurückhalten, und nicht selten die Zerstörung und Auflösung ihrer Bestandtheile befördern; oder es werden endlich durch das Alter ihre vegetabilischen Kräfte erschöpfet und ihre Bestandtheile aufgelöset. — Wie aber die erste Erziehung bey dem Menschen nicht selten die Grundlage giebt zu einem gesunden starken Körper, so ist auch vielfältig bey dem Baume seine gute gesunde Beschaffenheit der klugen und guten Behandlung desselben in seiner Jugend und seiner Erziehung zuzuschreiben, wenn übrigens nicht ein Fehler in der Natur des Baums, des Erdreichs und der Lage seinen Grund hat. — Die gewöhnlichste und gefährlichste Krankheit der Bäume ist der Brand bey den Kernobstbäumen, der bey dem Steinobst der Harzfluß oder Gummifluß heißt; davon s. Brand, Harzfluß, und so jede Krankheit unter ihrer Benennung.

Kränklichkeit eines Baums. — Da man nicht weiß, was ihm fehlt, und derselbe trauret, im Wachsthum stille stehet, seine Blätter gelblich werden rc. Man muß zuvörderst bey der Wurzel nachgraben, ob nicht eine Maus, Kröte rc. ihre Herberge dabey habe, die Wurzeln vernage, oder durch Unterwühlen entblößt habe, und wenn man nichts gewahr werden kann, so wasche man seinen Stamm acht Tage lang täglich mit frischem Wasser ab. — Ist der Baum alt und schwächlich, jedoch sein Stamm nicht mit einem Hauptgebrechen angegriffen, so kann man ihn dadurch verjüngen, daß man ihm seine alten Aeste abstumpfe, und zwar das eine Jahr die eine, und das folgende Jahr die andere Hälfte, nur daß jedem Hauptast sein Zugreis gelassen, und jede Abplattung mit Baumkütte oder Mörtel gehörig bedeckt werde. — Oder man kann dem Baum durch eine stärkende Dungerde neue Kräfte geben. Dergleichen Dungerde wird auf diese Weise bereitet. Man macht im Herbst in eine Ecke des Gartens ein geräumiges Loch, legt die ausgeschöpfte Erde neben hin, und schüttet in die Grube einige Körbe voll Erde vom gebauten Land oben weg. Den Winter über sammlet man vom Metzger das Blut vom Hornvieh, schüttet es in die Grube auf die hineingeworfene Erde, hacket sie jedesmal wohl durcheinander, und wirft von Zeit zu Zeit, wenn man frisches Blut hat, von der neben liegenden Erde dazu, und mengt es wohl. Zeitlich im März gräbt man den abgängigen Baum rings um die Wurzeln auf bis auf eine Handbreit hoch. Die ausgeräumte Erde schafft man herseite, und legt die mit Blut vermengte Erde einen halben Fuß hoch rings herum auf und bedecket diese Bluterde wieder mit etwas anderer Erde.

Kröten — sind nicht nur in den Baumpflanzenbeeten schädlich, da sie durch ihre aufgeworfenen Gänge manche jungen aufgegangenen Baumpflanzen verderben machen, sondern sie benagen auch öfters die Wurzeln der jungen Stämmchen, daß solche drauf gehen. — Man trete ihre Gänge sanft nieder und suche diesen ungebetenen Gast anzutreffen.

Der Kugelbaum — gehört zu den Zwergbäumen, vorzüglich auf Rabatten, und sind im Großen, was die Obstorangeriebäumchen im Kleinen sind. Sie werden entweder halbstämmig zu 4 bis 5 Fuß Schafthöhe, oder hochstämmig zu 6 Fuß Schafthöhe gezogen. Sie müssen jederzeit auf Johannisstamm, was die Aepfel betrift, und die Birnen auf Quitten veredelt werden, (einige Sorten ausgenommen, die einen gemäßigten Wuchs machen und auch auf Wildlingen gut tragen, wie z. B. unter den Aepfeln der englischen Goldpeppin rc. unter den Birnen, die ver-

goldete Butterbirne rc.) Denn die hochstämmigen besonders bilden auf den Rabatten eine Allee. Sie dürfen daher keinen heftigen Trieb und starke Kronen machen, und müssen jährlich wie andere Zwergbäume geschnitten, und wie die Orangeriebäumchen behandelt werden. Die hochstämmigen müssen auf den Doucin veredelt werden. Doch finden sich auch bisweilen unter den Johannisstämmen solche, die einen starken Trieb machen und dienlich sind, einen hohen Schaft zu bilden. Bey der Veredlung ist zu bemerken, daß man bey dem Okuliren, welches am Johannisstamm vorzüglicher ist, als das Pfropfen, das Auge nahe bey der Erde einsetze, damit ein solcher Baum zu seiner Zeit mit der Veredlungsstelle in die Erde könne eingesetzet werden. Eben das gilt auch von der Okulirung des Birnauges auf die Quitte. Sowohl dieser, als jener Pfropfstelle sollte, wie überhaupt aller Zwergbäume, auf solchen Grundstämmen in die Erde zu stehen kommen. Außerhalb derselben bilden viele einen übelstehenden Knopf, da auch oft der Stamm dicker wird, als der untere Grundstamm. Ueberdas ist es diesen Zwergbäumen gesünder, wenn sie mit ihrer Pfropfstelle in der Erde stehen; sie wachsen freudiger und es verhindert die Unart solcher Kugelbäume, da sie öfters oben gegen die Krone dicker werden, als unten bey der Pfropfstelle. Ob sie schon überhaupt einen Pfahl haben müssen, weil die Wurzeln des Johannisstamms, oder auch des Doucin den hohen Baum wider die Windstürme nicht halten können, so muß man doch diese widernatürliche Ungleichheit des Stammes, daß er oben dicker, als unten sey, zu verhüten suchen, und zu dem Ende das Schröpfen, oder behutsame Aufschlitzen der Rinde von der Mitte des Schafts an, bis unten hin, einige Frühjahre wiederholen.

Den Schnitt dieser Kugelbäume betreffend, so weicht er, außer in Betracht der Form, von dem Schnitt des Pyramiden- und Geländerbaums in der Hauptsache wenig ab. In Ansehung der Form muß man dahin den Bedacht nehmen, daß alle Mutterzweige, Leitzweige, wo möglich in einer regelmäßigen Entfernung von einander stehen, wovon fünf oder sechs die schönste Zahl zur Bildung der Krone und zur Erzeugung der Fruchttriebe ist. Die Leitzweige werden nach der Regel an einem nach außen stehenden Auge geschnitten, es sey denn, daß ein Ast fehlte und eine Lücke vorhanden wäre, da denn auf Seitenaugen die beyden benachbarten Zweige zu schneiden wären. Innerhalb wird der Baum stets lüftig gehalten und von einwachsenden Zweigen befreyet. Weiterhin wird alle Frühjahre der Baum nach der Ordnung beschnitten; die Sommer- oder Leitzweige auf 3 Augen zu Holz, und was ein Gabelast ist, der obere stärkere zu 3 Augen auf laufend Holz und der untere schwächere auf 2 Augen zu Frucht. **Die Fruchtruthen zu 6 Zoll Länge schneidet man, wo sie nicht in laufend Holz umgeschaffen werden sollen, auf 2½ bis 3 Zoll ab, damit sie Fruchtknoten, Fruchtspieße werden, welche an dem Baum die ächten Magazine von Früchten sind.**

# M.

Mandelbaum, Amygdalus communis Linn. — hat Griechenland, daher ihn die Römer erhielten, zum Vaterland, und Cato nennet deswegen die Mandeln griechische Nüsse. Von Italien verpflanzten ihn die Römer in ihre Colonien in Frankreich, und zuerst in die Provence, weil das Clima dieser Provinz dem Italienischen am nächsten kam. Er verbreitete sich sodann, nebst vielen andern aus Asien und Afrika ursprünglich abstammenden edlen Obstbäumen und fruchtbaren Sträuchern, in ganz Frankreich, und kam allmählich in die Schweitz, nach England, Holland und Teutschland, da er besonders in den Weinländern häufig in den Weinbergen angetroffen wird, zumal an der Bergstraße. — Er ist mit dem Pfirschenbaum aufs nächste verschwistert und ohne Blüthe und Frucht dem Ungeübten schwer von ihm zu unterscheiden. Die Sommertriebe des Mandelbaums sind fein punctirt und gruner, und nicht so roth, als des Pfirschenbaums. Der Mandelbaum ist größer und lebhafter, als der Pfirschenbaum und trägt seine Aeste besser und gerader. Die Blätter unterscheiden sich etwas durch ihre Größe, Dichtigkeit, Stiel, Vorstehen der Adern und Einschnitte. Linné setzt ihn in seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Classe, Icosandria Monogynia. Er macht einen schönen Wuchs und erreicht eine Höhe von 25 Fuß. Seine Krone wird zwar dicht von vielen Zweigen, ist aber jedoch licht, wegen seinen schmalen Blättern. Seine Blüthe ist eine der schönsten Blumen und eine wahre Zierde in einem Obst- und Lustgarten, zumal der Baum mit der gefüllten Blüthe. Die Früchte, besonders frisch, sind eine Delikatesse für den Nachtisch. Er thut in unsern meisten Gegenden sehr gut; nur ist zu bedauren, daß seine Blüthen, die sehr frühe kommen, und noch vor den Abrikosen, durch die öftern Frühlingsfröste häufig vereitelt werden. Sonst trägt er sehr reichlich, und kommt fast aus jedem Auge seiner jungen ein- und zweyjährigen Schosse eine Blüthe. Er liebt einen warmen und trockenen Boden, und einen guten sandigen, wenn der Grundstamm Mandel ist; deswegen hat ihm auch die Natur starke Pfahlwurzeln zugeordnet, um sowohl im lockern Sand sich feste zu halten, als auch aus der Tiefe Nahrung zu holen. Ist er auf Pflaumen veredelt, so taugt er in alle Böden, wo diese gedeihen. In Ansehung seiner Frucht aber ist er auf das Erdreich und Clima sehr eigen. Ist beydes sehr ungünstig, so kann die

die süße veredelte Mandel in eine bittere, oder halb bittere ausarten, und in einem schweren Boden die Krachmandel, oder dünnschalige in eine hartschalige. Auch das Alter des Baums verursacht, daß die Schale härter und dicker wird. Gewöhnlich aber erzeugen süße Mandeln wiederum süße, nur daß sie im unveredelten Zustande etwas kleiner werden, und härter von Schale.

Das sicherste und beste ist deswegen, daß man sie veredelt, besonders durch das Oculiren. Man kann sie nun auf Mandelwildlinge, oder auf Pfirschenwildlinge, oder auf Pflaumen veredeln. Es kommt dabey auf das Erdreich an, wohin der Baum soll zu stehen kommen. Aber auf Zwetschen, oder auf zwetschenartige Pflaumen halten sie nicht lange. Sie wachsen wohl darauf und gedeihen auch etliche Jahre, aber dann gehen sie ab. Selbst auf guten feinen Pflaumen werden sie nicht so alt, als auf Mandeln, und sind sie deßfalls etwas empfindlicher, als die Pfirschen. — Die beste Weise, die gesundesten und dauerhaftesten hochstämmigen Mandelbäume zu erziehen, ist diese, daß man die wilde Mandel die Kronenäste machen läßt, und sodann solche entweder um Johannis auf das treibende Auge, oder im August auf das schlafende Auge mit der beliebigen Mandelsorte oculirt. Nichts schlägt besser an, als Mandeln, und wachsen überaus stark. Im dritten Jahr nach ihrer Versetzung fangen sie schon an Früchte zu tragen. Selbst die aus Kernen erzogenen Mandelbäume tragen schon Früchte im vierten Jahr, d. i. da sie noch vier Jahre zuvor Kerne waren, wenn sie nämlich unversetzt geblieben sind. In ihrer ersten Jugend muß man die inwendig in der Krone austreibenden gelben Schosse bey Zeiten wegschneiden, weil sie an der Fruchtbarkeit hinderlich sind. In der Blüthezeit des Mandelbaums soll man nicht um denselben hacken, noch ihn stark erschüttern, als welches seiner Blüthe nachtheilig ist.

Will man Mandelwildlinge erziehen, so sind frische mit ihren grünen Schalen dazu am besten, und zwar die mit harter Schale. Man kann sie etweder sogleich nach ihrer Zeitigung auf das zubereitete Pflanzenbeet mit ihren grünen Schalen einer Hand breit von einander legen, oder sie über Winter in einem Gefäß mit feuchtem Sand Schichten weis gelegt, aufbewahren, da sie den Winter über bis Frühjahr schon keimen, und sodann können gestecket werden. Nur muß man ganz mäßig feuchten Sand nehmen; denn wenn er allzu naß ist, so vermodern und faulen die Kerne in der Mandel. Sie wachsen meist im ersten Jahr so stark, daß sie gar füglich im Herbst können in die Baumschule versetzet, oder auf dem Stand sogleich aufs schlafende Auge mit Pfirschen, Mandeln, Abrikosen ec. oculiret, oder im Winter, oder Frühjahr kopuliret werden.

Es giebt Theils bittere, Theils süße Mandeln. Zu den bittern Mandeln gehören:

1) Die kleine bittere Steinmandel, Amandier à petit fruit amer.

2) Die große bittere Steinmandel, Amandier à gros fruit amer.

3) Die bittere Krachmandel, Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürbet Schale, Amandier à fruit amer et noyau tendre.

Zu den süßen Mandeln gehören:

1) Die große süße Steinmandel, Mandelbaum mit großer süßer Frucht und harter Schale, Amandier à gros fruit doux. — Dieses ist eine recht gute Sorte, und auch eine der dauerhaftesten. Sie dienet besonders gut zur Bekleidung der Bogenlauben, weil sie im Frühjahr bey ihrer Blüthe, die groß und schön ist, ein herrliches Ansehen giebt, und viele Früchte träget.

2) Die kleine süße Steinmandel, Mandelbaum mit kleiner süßer Frucht und harter Schale, Amandier commune.

3) Die süße Krachmandel, Mandelbaum mit großer süßer Frucht und mürber Schale. Auch Frauenzimmermandel genannt, Jordansmandel, Valenziner, Amandier à noyau tendre, Amandier des Dames. — Seine Blätter sind breiter, kürzer und näher beysammen, als der vorigen Sorten, und die Frucht läßt sich mit den Fingern ausdrücken. Sie wird etwas rauer von Schale, als die mit harter Schale, spitziger und die Spitze meist auf eine Seite gekrümmt.

4) Die kleine süße Krachmandel, Sultansmandel, Amandier à fruit doux et noyau tendre, Amande Sultane. — Sie ist in der Provence sehr häufig.

5) Mandelbaum mit großer gefüllter Blüthe, Amandier à fleur double. — Es ist in der Welt nichts prächtigeres zu sehen, als diesen Baum in der Blüthe.

6) Die Pfirschmandel, Amygdalo-Persica, Amande-Peche. — Dieser Baum ist halb Pfirschen, halb Mandel, jedoch mehr Mandel, als Pfirsche, und höchstwahrscheinlich durch die Befruchtung vom Pfirschenbaum entstanden. Sie wird bey jungen Bäumen ansehnlich groß, etwas platt gedrückt. Das Fleisch der grünen Hülse, welches gegen ½ Zoll dick wird, ist eßbar, wenn die Mandel ganz zeitig ist, das Fleisch der Hülse gelb wird und aufspringt. Es ist etwas härtlich, aber von keiner Delikatesse. Inwendig am Stein der Mandel ist das Fleisch etwas rosenroth, wie auch die Fasern am Stein und die Fugen desselben selbst, nach Art vieler Pfirschen. Die Schale der Mandel selbst hat starke Vertiefungen und ist fast wie ein Pfirschenstein rau, sehr dick und hart. Die Mandel ist süß, groß und übertrift an Größe die ansehnlichsten Krachmandeln. Häufig finden sich zwey Mandeln beysammen. Ihre Reife ist gegen Ende Augusts. —

Der Baum macht das stärkste Gewächs unter den Mandeln und Pfirschenbäumen, hat stärkere Blätter, als die gewöhnlichen Mandeln, und ist so, wie seine Frucht selbst, dauerhafter gegen die Witterung, als jene, und sehr fruchtbar. Seine Blüthe ist das Mittel zwischen Mandel- und Pfirschblüthe, und überaus prächtig, sehr groß, hat nicht die völlige Röthe, wie die Pfirschblüthe, ist aber röther, als die Mandelblüthe.

Außer den beschriebenen Mandelsorten giebt es auch einige seltene Zwergmandeln, die hauptsächlich wegen ihrem niedlichen Wuchs und schönen Blüthe zur Zierde und sehr beliebt sind.

1) Der Indianische Zwergmandel-Baum, Amygdalus indica nana, Amandier nain des Indes. — Dieser niedliche Strauch wächst nicht über 2½ Schuh hoch und wird am stärksten einen kleinen Finger dick, blühet unvergleichlich schön an jedem Winkel eines Blattes, die Paar weis stehen und trägt häufige kleine, 1 Zoll lange, aber bittere Mandeln. Er ist vornehmlich eine Zierde in einem Blumentopf. Seine Fortpflanzung geschiehet theils durch den Samen, theils durch Wurzelbrut. Sein Vaterland ist das mitternächtliche Asien.

2) Der Zwergmandel-Baum mit gefüllter Blüthe, Amygdalus pumila floriplena, Amandier nain à fleur double. — Dieses Bäumchen wächst noch zärtlicher, macht dünne, zarte Triebe, die auf der Sonnenseite roth sind, bleibt sehr klein, bringt an jedem Blatt sehr stark gefüllte, blaß pfirschigblüthfärbige Blüthen, daß es zur Blüthezeit einen einzigen Blumenstraus bildet, der den herrlichsten Anblick gewährt, trägt aber keine Frucht. Seine Blätter sind fast pflaumenartig, und man weiß nicht, ob man ihn zum Pflaumen- oder Pfirschengeschlecht zählen soll. Sein Vaterland ist England.

3) Der Zwergmandel Baum aus Sibirien, Amygdalus nana Sibirica, — ist eine noch seltene und überaus hübsche Sorte Zwergmandel, die etwas höher, als die Indische wächst, und einen sehr niedlichen Strauch bildet, mit der prächtigsten Blüthe.

Maronen, s. Kastanien.

Mark des Baums — ist ein zelliges Gewebe von lauter Saftbläschen und Luftbläschen, die größer und ausgedehnter sind, als in der Rinde. Dieses Mark hat nur einigen Einfluß auf den Wachsthum des Baums, so lange er noch jung ist, im Alter aber gar wenig mehr, sondern die Haupttriebkraft, das Leben des Baums liegt in der innern Seite der zweyten Rinde, im Bast. Man trift manchmal Bäume an, die hohl sind und oft noch sehr lange fortleben, blühen und Frucht tragen; wie denn auch das netzförmige Gewebe des Marks mit dem Alter des Baums austrocknet und zuletzt verschwindet.

Maulbeerbaum, der schwarze, Morus nigra L. Meurier à fruit noir. — Denn nur dieser gehöret eigentlich und hauptsächlich zu unserer Pomologie und für die Tafel. Der weiße und der rothe ist für den Seidenbau, und die übrigen Arten bey uns für englische Gärten und zur Seltenheit. Was nun aber unsern schwarzen Maulbeerbaum betrift, so ist er in der That ein überaus vorzüglicher Beerenobst-Baum an unsern Häusern und in unsern Gärten. Die alten Römer holten ihn aus dem Vaterland des Pfirschenbaums, aus Persien, und verpflanzten ihn nach Italien, wo er noch an den Seeküsten häufig befindlich ist. Ohngeachtet seines warmen Vaterlandes hat er sich überaus wohl an unser Clima gewöhnt. Er dauert unsere härtesten Winter aus, wenn er nur eine etwas gedeckte Lage hat, und bringt alljährlich seine angenehmen Früchte, die von Anfang Augusts bis Ende Septembers nach und nach zeitigen.

Linné setzet ihn in die IV. Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenclasse, die den Namen Monoecia Tetrandria führet, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit halb getrennten Geschlechtern, oder auf jeder Pflanze zugleich männliche und weibliche Blüthen, und in jenen vier Staubfäden haben. Er beschreibt ihn: Morus (nigra) foliis cordatis scabris, d. i. Morus mit herzförmigen rauen Blättern und kleinen männlichen und weiblichen Blüthen ohne Blumenblätter. Die männlichen Blumen erscheinen in Kätzchen, die weiblichen aber sitzen in rundlichen dichten Büscheln und auf sie folgt eine längliche, sehr saftreiche, süße, bald fingerlange, schwarze Beere, welche aus lauter Knöpfchen bestehet, deren jedes ein einzelnes Samenkorn enthält, und welche im August und September reif wird.

Der Maulbeerbaum wird nicht sonderlich groß, und etwa 25 Fuß hoch, macht eine weit umher ausgebreitete strotzige Krone und dicken Stamm, der zwar gern schief wächst; doch wenn man sich in seiner ersten Jugend Mühe mit ihm giebt, so kann man ihm einen schönen geraden Stamm anziehen. Seine Wurzeln sind gelb und mastig, und schlägt sie der Baum nicht tief. Daher ist es sehr wohl gethan, wenn man ihm beym Versetzen einen guten Pfahl bis ins sechste oder achte Jahr giebt, damit er sicher und gerade stehen bleibe. Seine Früchte trägt er am jungen Holz; und zwar an den kurzen starken Sommerlatten, welche erst in demselben Sommer aus den Spitzen der Jahres zuvor getriebenen Zweige hervor getrieben sind; deswegen man ihm auch seine Zweige nie verkürzen darf. Ohngeachtet er oft ein hohes Alter erreicht und sich unsern Himmelsstrich wohl gefallen läßt, so muß man ihm doch, wegen der in manchen Wintern sehr strengen Kälte, eine gedeckte Lage geben, und schickt er sich sehr wohl an die Häuser, wo er mit einem geringen trockenen Platz in einer Ecke, oder in einem Grasland im Hausgarten ꝛc. vorlieb nimmt. Er ist ein überaus williger und frucht-

barer Baum. Sogleich im zweyten Jahr, sobald er nur seine Krone macht, fängt er an zu tragen, und reichet acht Wochen lang seine nach und nach reifenden, angenehmen, saftigen, säuerlich süßen, gesunden Früchte zum Genuß, so, daß eine ganze Familie an den Früchten eines erwachsenen Maulbeerbaumes immer satt zu essen hat. Außer dem sind sie bey der rothen Ruhr, bey Faulfiebern und andern hitzigen Krankheiten den Patienten eine sehr gesunde, erquickende, kühlende und der Fäulniß widerstehende Speise, und der Saft, der daraus in den Apotheken und der Conditorey bereitet wird, sehr beliebt. Dieser edle Baum bringet alle Jahre seine Früchte, und wäre ein ganz außerordentlicher und fast unbekannter Fall, wenn solche ausbleiben sollten. Denn da dieser Baum spät in Saft tritt, und austreibt, und seine Blumen und Beeren aus dem jungen Holz kommen, so leidet seine Fruchbarkeit nicht durch die Frühlingsfröste. Daher pflegten die Alten zu sagen, der Maulbeerbaum sey der klügste Baum, denn er fange nie an eher zu treiben, als bis kein Nachtfrost mehr zu befürchten sey. Sein Saft, der einer puren weißen Milch gleicht, und sehr häufig ist, wenn er anfängt die jungen Triebe zu machen, erzeuget nichts von Harz. Seiner Fruchtbarkeit, oder vielmehr dem ununterbrochenen Genuß derselben stehen die anhaltenden Regen im August und September im Wege, da selbige den saftigen, süßen Beeren die Fäulniß verursachen. Bisweilen trägt sich zu, daß an einem Maulbeerbaume mehr oder weniger Aeste, ja bisweilen alle, lauter männliche Blüthen treiben, welche als lange, zottigte Kätzlein, die denen vom Wallnußbaum gleichen, herunter hängen, und folglich ihn zum Theil, oder ganz unfruchtbar machen. Dieser Zufall ereignet sich vorzüglich, wenn die Maulbeerbäume aus Samen gezogen werden. Woher es aber komme, daß auch bey Einlegern von einem fruchtbaren Baum solche, wiewohl äußerst selten, entstehen, die ganze Aeste, ja wohl der ganze Baum lauter männliche Blüthen trägt, ist noch nicht ausgemacht. Man muß solche Bäume ausrotten, und keine davon fortpflanzen. Sie können indessen einem Botaniker und Pflanzenphysiologen zu mancherley Beobachtungen Stoff geben. Inzwischen werden doch solche Bäume mit männlichen Blüthen in weitern Jahren fruchtbar, und treiben im Alter keine solche Menge männliche Blüthen mehr.

Die Fortpflanzung und Erziehung des schwarzen Maulbeerbaums geschiehet am gemächlichsten und besten durch Ableger. Man macht Kästen, oder nimmt Körbe und bringt sie am Baum an, so gut es thunlich ist. Diese füllt man mit guter lockerer Erde, und senget im Herbst oder Frühjahr die jungen Aeste fünf Zoll tief ein, und läßt sie mit der Spitze hervorstehen. Sie bewurzeln sich gerne. Kann man bey Zwerg- oder Spaliermaulbeerbäumen Zweige davon in den Boden bringen, so braucht es keiner Kästen. Man kann aber auch eine Menge junger Maulbeerbäume zugleich erziehen, wenn man im Herbst oder Frühjahr einen jungen noch biegsamen Maulbeerbaum, nachdem er zwey bis drey Jahre seine Krone gebildet hat, ganz in die Erde mit seiner Krone legt, deren Zweige ordentlich eintheilet, und die Spitzen derselben, die man nicht beschneidet, außer der Erde richtet. Im zweyten Frühjahr darauf gräbt man die Erde weg, ziehet die ganze Krone mit ihren bewurzelten Bäumchen auf, schneidet sie ab und zurecht, und verpflanzet sie in die Baumschule zur weitern Erziehung, entweder zu hochstämmigen, oder zu Zwergbäumen für das Spalier, da letztere sogleich zu 10 bis 12 Zoll über der Erde abgeschnitten werden, damit sie unten Seitenzweige austreiben, und bequemen sie sich wegen ihrem mäßigen Trieb überaus willig zu den schönsten Spalierbäumen; ja die hochstämmigen wachsen häufig mit der Krone von freyen Stücken so spalierartig, als wenn sie aufs sorgfältigste dazu wären gezogen worden, daß man oft das Messer gebrauchen muß, sie zur runden Krone zu nöthigen. — Die Fortpflanzung des schwarzen Maulbeerbaums durch Samen ist mühsam und langweilig, und die jungen Pflanzen verfrieren leicht im ersten Winter, und überdas entstehen wohl darunter, wie vorhin erwähnet worden, solche Bäume, die sehr viel, oder lauter männliche Blüthen tragen, und also in so fern unfruchtbar sind. Auch darf man sich keines Samens bedienen von schwarzen Maulbeerbäumen, in deren Nähe weiße Maulbeerbäume gestanden; denn durch die Zuführung des Samenstaubes, vermittelst des Windes, von diesen weißen männlichen Blüthen auf die schwarze weibliche, wird die Frucht verbastert, und man erhält davon theils kleine, theils rothe, theils weiße Früchte. Höchst wahrscheinlich ist der rothe Maulbeerbaum durch solche vermischte Befruchtung entstanden. — Das Pfropfen des schwarzen Maulbeerbaums auf den weißen ist theils niedlich und große Genauigkeit erfodernd, theils werden solche gepfropfte Bäume nicht so alt und dauerhaft. Man muß sie wegen dem dicken Mark der Pfropfreiser, deren Keil man wenigstens aus älterem Holz schneiden muß, wie den Weinstock behandeln, den Keil lang schneiden und einige Linien lang das Mark nicht berühren. — Starke, 10 bis 12 lange Schosse als Stecklinge zugerichtet und im Frühjahr in ein schattigtes Land gesteckt, oder in mäßiger Feuchtigkeit das Land erhalten, wurzeln auch bisweilen, und treiben viele davon. Die Spitzen der Stecklinge dürfen aber nicht abgeschnitten werden.

Sollen die jungen Maulbeerbäumchen zu Hochstämmen erzogen werden, so müssen sie sogleich einen leichten Pfahl bekommen, weil die Aestchen sperrig wachsen, und nach ihrer Willkühr einen gar unansehnlichen und krummen Schaft bilden würden.

würden. Dieser muß bey zeiten mit untergelegtem Moos gerade und gestreckt angebunden werden. Alle Frühjahr werden nicht nur die Nebenäste am Stamm abgeschnitten, sondern man muß auch die Spitze des Hauptzweigs, der die Fortsetzung des Schafts geben soll, (wozu man immer den geradest stehenden wählen muß, wenn er auch schon geringer wäre,) so weit abschneiden, bis zu einem starken Auge; denn die obersten Augen sind klein und geben einen schmächtigen Trieb. Ist die Krone nach etlichen Jahren gebildet, (denn sie wachsen anfänglich langsam,) so wird nichts weiter an ihnen geschnitten, als bey dem Versetzen einige unregelmäßige Zweige, oder etwa abgestorbenes Holz; nie aber verkürzet man ihre Jahrestriebe, weil sie da ihre Früchte ansetzen. — Mit dem Schnitte des Spalier-Maulbeerbaums hat man wenig Mühe, da er von keinen Wasserschossen und falschen Trieben weiß, und alles an ihm fruchtbringend ist. Anfänglich verkürzet man im Frühjahr einen oder den andern jungen Jahrestrieb, wenn Holz nöthig ist, die Mauer zu bekleiden; nimmt die vorn oder hinten herauswachsenden Aestchen weg, und wenn sie einmal ihre Stelle bekleiden, so werden ihnen ihre Zweige aus obbesagter Ursache nie verstutzet, sondern solche nach ihrer ganzen Länge wagerecht fortgeleitet, und darauf gesehen, daß anstatt des im Frühjahr weggenommenen sehr alten, zu lang gewordenen oder nackten Holzes, niedriger sitzendes heranwachsendes junges Holz an dessen Stelle aufgenommen werde. Diese Spalierbäume können sehr bequem auf den Herzstamm gezogen werden, und hat man mit denselben gar keine Mühe, als daß man sie alle Frühjahr ordentlich anheftet. Man braucht oft gar kein Messer bey ihnen, und die Augen, die vorne heraustreiben wollen, drücket man im Frühjahr mit den Fingern ab.

Der rothe Maulbeerbaum, *Morus rubra L. Murier à fruit rouge. Murier de Virginie*, dessen Vaterland Virginien und andere Nordamerikanische Provinzen sind, hat zwar auch eßbare so ziemlich angenehme Früchte, sie stehen aber denen des schwarzen weit nach. Jene sind zwar süßer, und zwar nicht unangenehm süß, haben aber nicht den angenehm süß säuerlichen Geschmack, wie die schwarzen, sind nicht so saftreich und nicht so groß, wie wohl sie bey guter Cultur ziemlich lang, saftreich und schmackhaft und von einer sanften Süßigkeit werden, daß sie für die Tafel nicht zu verachten sind. Aber für den Seidenbau hat der Baum diesen Vorzug, daß er in kälterem Clima besser ausdauert, als der weiße Maulbeerbaum. Er begnügt sich mit einem sandigen, und wächset freudig in einem gemischten oder leimigten Boden. Er treibt etwas früher, als der schwarze Maulbeerbaum, doch blühet er mit demselben, und leidet daher nicht leicht durch Fröste. Seine Blätter sind groß, theils herzförmig und unzertheilt, besonders in der Jugend, theils in fünf oder mehrere Lappen zerschnitten, handförmig und bisweilen nur dreylappig. Auch sind sie in der Jugend unten ganz spitzig, im Alter aber fast ganz glatt. Sie dienen sehr gut zur Reife für die Seidenwürmer. — Seine Fortpflanzung kann nur durch den Samen geschehen, mit Einlegern ist bey ihm nichts zu thun, sie wurzeln nicht. Der Same wird aus der Beere genommen, vom Fleische gereiniget, im Schatten abgetrocknet, und alsdenn in Gefäßen aufbewahret. Man säet ihn im April, und zwar nur mit 3 Fingern, wie bey der Kleesaat gewöhnlich. Nach 3 oder 4 Jahren werden die Pflanzen ausgehoben, und in die Baumschule versetzt.

Der Papiermaulbeerbaum, *Morus papyrifera, foliis palmatis, fructibus hispidis*, der aus Japan stammt, ist nur hauptsächlich zur Vermehrung des ausländischen Gehölzes in den englischen Anlagen. Von seiner Rinde machen die Indianer schönes Papier durch mancherley Zubereitungen, wie auch Stricke, Zeuge und mancherley Dinge. Ob er schon ein warmes Clima zum Vaterland hat, so dauret er doch oft unsere härtesten Winter aus. Seine Blätter kommen ziemlich frühe im Frühjahr ganz bläulich stahlfarb heraus, und haben starke Ausschnitte. Seine Triebe sind sehr haarig und hohl, und seine Früchte bestehen aus purpurrothen Beeren von der Größe einer Erbse, die aber bey uns nicht zur Zeitigung kommen. Er wird ein gerader, dichter und sehr ästiger Baum.

Der Färber-Maulbeer, *Morus tinctoria*, wird zum Roth- und Gelbfärben gebraucht, und sein Holz nach England gebracht. Sein Vaterland ist Jamaika und Brasilien. In unserem Clima aber dauert er nicht aus, sonst würde er wegen seinen starken Stacheln auch zu Hecken sehr tauglich seyn.

Der Indianische Maulbeerbaum, *Morus Indica*, ist vorzüglicher zur Schönfärberey, als der vorhergehende, und einer der besten zu diesem Gebrauch.

Der Tartarische Maulbeerbaum, *Morus tatarica*, wächset an der Wolga, und soll nach Forsters Versicherung für die Seidenwürmer das beste Futter seyn, und ließe sich auch nicht schwer an unsern Himmelsstrich gewöhnen.

Der weiße Maulbeerbaum, *Morus alba*, kommt aus Persien und China und ist der bekannte Erzieher unserer Seidenwürmer, der seine Natur sehr gut an unser Clima gewöhnet hat. Seine weißen süßen Beeren haben wenig Reitz für den Gaumen.

Maulwurf — ist zwar den jungen Bäumchen an sich nicht schädlich, sondern man würde ihn vielmehr sehr gerne bey ihnen wissen, in Betracht er nebst den Würmern auch die schädlichen Engerlinge bey den Wurzeln aufsucht und verspeiset; allein in den Baumpflanzenbeeten kann man ihn unmöglich dulden, worin er durch sein Wühlen und Aufwerfen vielen Schaden verursacht.

Das

Das Grabscheit oder die Hacke, womit man ihm aufpassen muß, oder die verschiedenen Arten von Fallen; die für ihn ersunden sind, können ihm Schranken setzen.

**Mäuse, Feldmäuse, Feldratten,** wie auch **Wassermäuse** — thun, außer den Samenbeeten, da sie die Obstkerne wegfressen, auch den Bäumen, zumal den jungen, nicht nur auf dem Pflanzenbeete, sondern auch in der Baumschule und im Obstgarten manchen ärgerlichen Schaden. Was der Hase am Stamm des Baumes thut, das thut die Maus an der Wurzel, welche sie oft rein abschält und den jungen Baum unvermuthet verderben, oder einen großen krank machet. Außerdem thut sie an den Früchten, zumal den Pfirschen und Abrikosen verwüstenden Schaden, wenn sie dazu kommen kann. Sie beißt jede Frucht an, wo sie anfängt zu zeitigen, und verdirbt sie. — Man fange sie weg, entweder mit Fallen, oder durch hin und wieder bis an den Rand in die Erde eingegrabene Töpfe, worein man auf den Boden eine Lockspeise von Speck, Hader rc. legt, und daraus sie nicht wieder springen können; oder man füllt sie auch halb voll Wasser. Auch kann man — wenn anders die Vorsicht wegen mancherley Vieh, das in dem Garten dazu kommen könnte, das Mittel zuläßt, — **Arsenik** unter Mehl und Fett mischen, daraus Küchelgen machen, und in die Mäuselöcher rollen lassen, oder die Mischung bedeckt an dienliche Plätze hinstellen. Indessen hat die Noth in letzterem Jahre auf mehrere Mittel denken machen, da die Mäuse das ganze Reich überschwemmt haben, und in allen Feldern und Gärten ihre Anzahl unerhört war. Unter allen Mitteln zu ihrer Vertilgung hat man dieses am besten befunden. Man vergiftet Weitzenkörner mit **Krähenaugen, Brechnüssen,** (Strychnos Nux Vomica Lin. der Same von einem sehr hohen Baum, der auf der Insel Ceylon wächst, und bis 12 Fuß im Umfang hat.) Es ist bekannt, daß die Krähenaugen uns blindgebohrne Thiere tödtet, andern aber, als Hühnern rc. sind sie unschädlich, wenigstens nicht tödtlich. Man nimmt nämlich zu so viel Weitzenkörnern, als man zwischen 2 hohle Hände nehmen kann, 1 Loth pulverisirte Krähenaugen, thut sie in einen Topf, schüttet darüber so viel Wasser, daß es über dem Weitzen einen Finger dick stehet, läßt ihn über Nacht quellen, und kocht ihn den andern Tag ab, daß das von den Krähenaugen geschwängerte Wasser ganz in den Weitzen ziehet, und derselbe aufgequollen ist, doch nicht zu weich wird. Darauf wird der Weizen in eine blecherne Seihe geschüttet und durch Ausgießung von frischem Wasser von dem anhängenden Krähenaugenpulver befreyet und abgeschwämmet, sodann wieder getrocknet, weil ihn sonst die Mäuse nicht gerne fressen. Alsdann wirft man von diesen Weizenkörnern in die Mäuselöcher. Sie fressen solche gerne und sterben davon in wenig Stunden. — Bey allgemeiner Mäusenoth aber müssen alle Mittel, die man brauchen will, allgemein in der ganzen Gegend und zu gleicher Zeit angewendet werden, sonst kommen immer die benachbarten Mäuse wieder in das entleerte Feld.

**Maykäfer** — ist schon an sich als Käfer den Obstbäumen durch Abfressung seiner Blätter, Blüthen und gar oft auch der bereits angesetzten Frucht sehr schädlich; noch mehr aber durch seine Brut die **Engerlinge.** (S. **Engerling.**) Wenn der Maykäfer sich gepaaret hat und seine Flugzeit mit Anfang Junius zu Ende gehet, so schlüpft er in die Erde, legt darin seine Eyer, welche im Sommer durch die Wärme des Erdreichs ausschlüpfen, da denn dieser Wurm oder Larve des zukünftigen Maykäfers, der **Enger** oder **Engerling** heißt, 3 Jahre in der Erde von Wurzeln lebt, bis er sich ein Gehäus in Gestalt eines Eyes von Erde macht und sich darin in einen Maykäfer verwandelt, und im May aus der Erde sich heraus begiebt. — Wie dieser unsäglich schädliche Käfer äußerst vermindert werde, davon S. **Engerling.**

**Mehlthau** — eine Krankheit der Bäume, womit sie oft plötzlich, zumal bey Sonnenregen, befallen werden, und wovon die Blätter zusammenrollen und oft mit den Früchten entkräftet abfallen. Das beste, noch zur Zeit bekannte Mittel dagegen, ist die **trockene Tabacksasche,** die man darüber herstreuet, entweder sogleich nach Regen, oder besser, man begießet die Bäume stark mit der Gießkanne, und bestreuet sie sodann etliche Tage lang mit Tabacksasche, darauf sie sich wieder aufs schönste belauben.

**Messersäge,** — eine Lochsäge der Schreiner im Kleinen, die einer Messerklinge groß ist, und wie ein Taschenmesser zusammen geleget und bey sich getragen werden kann. Taf. III. fig. W. Die Klinge, woran die Zähne eingefeilet sind, ist ganz schmal, an den Zähnen noch einmal so dick, als am Rücken, damit keine Anhäufung der Späne die Klinge stockend machen könne. Ferner darf diese Messersäge vorne an der Spitze ja nicht dünner seyn, als hinten bey dem Heft, weil sonst der erste Einschnitt enge wird und dann nicht weiter fortzukommen ist. Auch hat sie oben, wie die Messer, einen Einschnitt für den Nagel zum bequemen Aufziehen. Ihre Härtung darf nicht die der Messer seyn, sondern sie muß die Federhärtung haben. Uebrigens ist die Feilung der Zähne die nämliche, wie die einer Lochsäge. — Diese Messersäge thut gute Dienste; da man damit zwischen die engesten Aestchen kommen kann, wo keine Baumsäge zu gebrauchen ist. Oefters hat man einen Knorz durchzuschneiden, dabey man das Messer schonen muß, und bey mehrern Gelegenheiten thut es gute Dienste.

**Mispelbaum,** Mespilus Germanica Lin. — trägt zwar kein sonderlich delikates Obst, doch gehört er zum Ganzen, hat auch seine Liebhaber und ist nicht ohne Nutzen. Er läßt sich auch eine

schattigte Ecke im Garten gefallen, oder an einem dergleichen Spalier. Den gemeinen Mispelbaum findet man in den Wäldern Teutschlandes wildwachsend, besonders im Oesterreichischen; aber der Gartenmispelbaum mit großer Frucht und Lorbeerartigen Blättern stammt aus Korkopal in Indien. Linné setzet diesen einzigen Baum in seiner Art in die fünfte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse, *Icosandria pentagynia*, deren Blumen 20 und mehr dem Kelche in einem Zirkel einverleibte Staubfäden und 6 Staubwege haben. Seine Früchte sind eines Borsdörfers groß, haben 5 steinharte Kerne und endigen sich oben in einem Nabel, der beynahe so breit, als die ganze Frucht und mit 5 Läppchen gekrönt ist, die Ueberreste des Kelches sind. Sie werden zwar im October reif, sie können und sollen aber bis es frieret, hängen bleiben. Sie sind erst dann eßbar, wenn sie nach dem Abpflücken einige Wochen gelegen haben, oder eingestremmt worden sind, daß sie in den Grad der Gährung gekommen, daß sie morsch oder teig worden. — Wer sie in Menge ziehet, da die Bäume nahe zusammen gesetzet werden können, und keltert sie zum dritten Theile unter Aepfel, oder Birnen, wird einen vortreflichen Obstwein erhalten.

Der Mispelbaum ist auch von Natur ein zwergartiges Gewächs und wird nur gewöhnlich 12 bis 15 Fuß hoch, und wächset sehr unförmlich, wenn man ihn als Hochstamm erziehen will und ihm nicht von seiner ersten Jugend an einen Pfahl giebt, und ihn fleißig anbindet. Seine Blüthen und Früchte bringet er einzeln an den Spitzen und an den Seiten seiner zwey- oder drey- oder mehrjährigen Zweige, und oftmals auf kurzem Tragholz. Und da diese Zweige viele Jahre tragbar bleiben, so muß man sie auch nicht verstutzen, sondern fortwachsen lassen. Am besten ziehet man sie als Spalier. Er verträgt jeden Boden, gedeihet aber vorzüglich in einem feuchten Erdreich.

Seine Fortpflanzung geschiehet wie beym Quittenbaum, durch Einleger, durch Stecklinge, durch Veredlen auf andere Stämme und durch den Samen oder die Kerne. — Die Kerne werden im Herbst 1 Zoll tief in leichte Erde gelegt. Ohngeachtet ihrer steinartigen Härte gehen sie gemeiniglich im folgenden Frühjahr auf. Nach zwey Jahren werden sie in die Baumschule verpflanzt, mit beliebigen Mispelsorten veredelt, und ferner nach der Regel erzogen. Durch Einleger und Stecklinge ihn fortzupflanzen, davon siehe Quittenbaum. — Ist er durch Pfropfen, Oculiren oder Kopuliren fortgepflanzt, so trägt er oft schon im zweyten Jahr vollkommene Früchte. Seine Veredlung geschiehet entweder auf Wildlinge von Mispelkernen, oder auf Birnen, Quitten, oder auf Weißdorn. Ueberhaupt aber kommen alle Mispelsorten und Eradgus auf einander fort. Unsere Gartenmispel wächst am stärksten auf Birnwildling und ist dieser Grundstamm der gesündeste. In Ermangelung derselben ist der Weißdorn, wenn er schöne Wurzeln hat, daran es oft fehlt, auch ganz gut. — Man lasse die hochstämmigen frey fort wachsen, und nehme ihnen nur zu Zeiten einzelne ganz unregelmäßige Zweige; die Spaliere aber verkürze man nicht an den ausgebreiteten Aesten, weil sie an deren Spitzen auch zuerst ihre Frucht ansetzen, es sey denn anfänglich, bis die Vollkommenheit seines Zugs erreicht ist.

Die Frucht läßt man so lange am Baume hängen, bis sich die Nachtfröste einstellen wollen; dann aber werden sie abgenommen und auf Stroh in die Obstkammer hingelegt, da sie in etlichen Wochen teig werden. Will man solches beschleunigen, so deckt man sie auch oben mit Stroh oder Säcken zu, oder legt sie in Kleyen. — Mit Butter, Wein und Zucker gedämpft, sind sie sehr gut. Sie finden aber auch nicht selten Liebhaber, die sie gern frisch essen, wenn sie einmal teig geworden, und sind auch sehr gesund.

Man hat der Mispeln viele Sorten, wovon hautsächlich die zwey ersten in den Obstgarten gehören, die übrigen mehr für den Botaniker und in Lustgärten sind.

1) Die große Gartenmispel, große holländische Mispel, *Mespilus germanica, folio laurino, Neflier cultivé à gros fruits*, ist diejenige, wovon vorhin die Rede war. Ihre Frucht ist rund, oben platt gedrückt, mit einer Krone, vom Ausschnitte des Kelchs, so von der Blüthe, bis zur Zeitigung der Frucht vorhanden ist, glatt, gelblich braun, von hartem, herbem Fleisch, bis es teig worden ist. — Die Blätter des Baums haben die Größe und Gestalt der des Laurusbaums, sind dunkelgrün, mit großen Adern.

2) Die Mispel ohne Kern, *Mespilus germanica sine ossiculis, Neflier à fruit sans noyaux*, ist nur halb so groß, als jene, und hat keine Steine, ist zarter und besser. Die Triebe am Baum sind dünner, nicht so dunkelbraun, mit subtilen gelbröthlichen Puncten und haben einige Dorne. Die Augen sind viel größer, länglicher und stehen vom Zweig ab; die Blätter kleiner und viel kürzer.

3) Der wilde oder gemeine Mispelbaum, Waldmispel, *Mespilus germanica L. Le Neflier commun*, ist ein mittelmäßiges, sperrhaft wachsendes Bäumchen, das selten über 8 bis 10 Fuß hoch wird. Doch macht er bisweilen, wenn er im Gehölze gerade aufwachsen muß, auch ein hübsches Bäumchen von 16 bis 20 Fuß Höhe. Die Zweige haben kurze, starke und scharfe Stacheln; die Blätter sind länglich, etwas steif, harig und oben dunkelgrün, unten wollig und weiß; die Blumen etwas rosenartig und weiß; die Früchte nur halb so groß, als die Gartenmispel, trocken, herb, jedoch wenn sie teig

teig sind, wie die andern zu genießen. Das Holz ist weißlich und fest wie Birnbaum.

4) Der glatte Mispelbaum, Mespilus sylvestris, wächst in Sicilien wild und wird daselbst ein großer Baum, macht einen geraden Stamm, mit etwas schmalen ungezahnten Blättern und seine Frucht ist birnförmig.

5) Der stachligte Mispelbaum mit einem Mandelbaum-Blatt, Mesp. Pyracantha.

6) Mispelbaum mit herzförmigen Blättern, Mesp. cordata, welche scharf zugespitzt und fein gezahnt sind. Seine Zweige sind stachlig.

7) Der Amelanchier, Mespilus Amelanchier, mit schwarzer Frucht, heißt auch die Quitte aus Neuengland, wächst in Italien und Frankreich wild, hat keine Stacheln, sehr harige und wolligte Nebenzweige und eyrunde Blätter, die aber oben glatt und grün sind. Die Frucht ist klein, und wird bey der Zeitigung schwarz.

8) Der Canadische Mispelbaum, Mesp. Canadensis, wächset allda wild, als eine niedrige Staude, mit 1½ Zoll langen und 1 Zoll breiten, auf beyden Seiten glatten und etwas gezahnten Blättern. Die Frucht ist klein, wie die des Hagedorns und purpurroth.

9) Die Zwergquitte, Mesp. Cotoneaster, wächst auf dem Pyrenäischen Gebirge und in andern kalten Theilen von Europa wild, hat platte Stengel, mit wenigen kleinen Zweigen und eyrunden ganzen Blättern. Die Frucht ist klein und bey ihrer Reife glänzend roth.

10) Der unächte Quittenbaum, Chamaemespilus, wächst in den nördlichen Theilen von Europa wild, hat dünne Zweige, mit purpurrother Rinde ohne Stacheln, eyrunde glatte Blätter, die gezahnt sind und lange Stiele haben. Die Frucht ist klein und roth.

11) Die Zwergkirsche vom Berge Ida, Mespilus orientalis, Chamaecerasus Idaea, wächst auf dem Berge Ida auf der Insel Creta wild, mit glatten Stengeln, 8 Fuß hoch und eyrunden 2½ Zoll langen und fast 2 Zoll breiten, dicken Blättern, die oben dunkelgrün und unten wollig sind. Die Frucht wächst in Büscheln, ist groß und schön roth.

12) Der Virginische Mispelbaum mit dem Arbutusblatt, Mespilus Arbutifolia, wächst in Nordamerica wild, wird nicht über 5 Fuß hoch, mit lanzetförmigen Blättern, und kleinen, rundlichen, purpurrothen Früchten.

13) Der glatte Virginische Mispelbaum, Mesp. Virginiana, wird 6 bis 8 Fuß hoch, hat längliche, eyrunde, ungezahnte Blätter, die unten wollig sind. Die Frucht ist eyrund und bey ihrer Zeitigung blau.

14) Der Mispelbaum mit Vogelkirsch ähnlichen Blättern.

Mispelspaliere. — Will man Mispeln an Geländer erziehen, so hat man, da die Mispel von Natur zwergartig ist, weiter nichts nöthig, als ihr die Gestalt zu geben, und hernach die Wasserschosse und allzu frechen Triebe zu verhindern, oder zu benutzen. Uebrigens ziehet man sie in die Breite und schonet der Spitzen ihrer Triebe, an welchen sie fast sämmtlich Früchte ansetzen.

Der Mistel, Viscum, Franz. Gui, — kann eine Krankheit der alten Aepfelbäume genennet werden, wie das Moos, die Flechten rc. Er ist eigentlich eine Schmarozerpflanze, die zu einem starken Busch erwächset und seine Wurzeln so in das Holz des Astes verwachsen macht, daß es für eins angesehen wird, wenn man es durch den Schnitt untersucht. Seine Blätter sind Sommer und Winter grün, und sehen von ferne den Buchsbaumblättern ähnlich, sind am Ende abgerundet und breiter, als am Anfang, und lanzenförmig. Er trägt weißlich grüne Beere, welche mit einem hellen weißen zähen Schleim angefüllet sind, wovon der Vogelleim gekocht wird. Die Vögel, welche diesen Körnern nachstreben, worunter vorzüglich die Drosseln, Mistler rc. gehören, säen gleichsam selbst diesen Samen entweder durch ihren Auswurf auf die Bäume, oder wenn sie den Schnabel vom Schleim an den Aesten abwischen und das Samenkörnchen daran hängen bleibt, welches denn an der Rinde der alten rußigen Apfelbäume (außerdem auch an der Esche, Weißdorn, Ahorn und Haselstaude, sehr selten an der Eiche) bekleibet und aufgehet. Da leicht zu erachten ist, daß der Baum durch solche Schmarozerpflanzen, die ihm den Saft rauben, die Ausdünstung hindern, die Nässe und Feuchtigkeit erhalten rc. entkräftet wird, so muß ein sorgfältiger Hausvater und Gartenfreund nicht nur dergleichen nachtheilige Auswüchse wegnehmen, sondern auch seine Bäume von Rußen und abgelöster alter Rinde rein halten, damit kein Same von dergleichen Unkraut darin haften, oder Stoff zu seinem Aufgehen und ersten Nahrung finden könne. — Nach neuern Erfahrungen ist der frische Mistel das untrüglichste und treflichste Mittel das Blut zu stillen, wenn er klein geschnitten und gequetscht auf die Wunde geleget wird.

Mittel, ausgetrocknete Bäume wieder zu beleben. — Wenn bey weiten Versendungen, zumal zu Wasser, oder durch einen Unfall die Wurzeln und Rinden der Bäume ausgetrocknet sind, und es nicht allzu weit damit gekommen ist, so ist es hinlänglich, die Bäume etliche Tage ins Wasser zu legen, ehe sie eingesetzt werden, welches nun vorzüglich vermittelst Einschlämmung geschehen muß. Ist aber die Austrocknung im höchsten Grad, so mache man in frische Erde einen langen Graben, lege die Bäume ganz und neben einander hinein, bedecke sie einen halben Fuß tief mit Erde, begieße solche mit Wasser, wenn es nöthig, und lasse sie einige

Lage so liegen, da denn die gemäßigte Erdfeuchtigkeit die zarten Fibern der Saftröhren und Oeffnungen der Rinden stärken und die vegetabilischen Säfte der sie umgebenden Erde in sie bringen, sie ausdehnen, die Sauggefäße der Wurzeln beleben und so den innern Umlauf der Säfte wieder herstellen werden. Hat nun die Rinde ihre natürliche Ausdehnung wieder, so grabe man die Bäume wieder heraus und verpflanze sie an den Ort ihrer Bestimmung.

Mittel, größere und bäldigere Früchte an einem Baum zu bekommen. — Im Frühjahr, wenn die Knospen aufbrechen wollen, macht man in die mit Blüthaugen besetzten Aeste einer Hand breit vom Stamm zwey Einschnitte bis auf das Holz, etwa ½ Zoll breit, rings um den Ast herum, und schält die losgeschnittene Schale behutsam heraus, daß sich ein weißer Ring um den Ast herum zeigt, der ganz ohne Schale ist. Sodann schlägt man Erde und Moos um die verwundete Stelle, und umwickelt es mit Bast. — Solche Aeste, die Daumens dicke, oder stärker seyn können, vertrocknen nicht nur nicht, sondern blühen, wachsen und treiben fort, wie die andern Aeste, sondern auch die Früchte werden um ein Viertheil größer, und zeitigen etliche Wochen früher, als die übrigen, an den unverletzten Aesten.

Moos an den Bäumen — ist eine Schmarozerpflanze, welche ihren außerordentlich feinen Samen in kleinen Kapseln eingeschlossen hat, die sich öffnen und vom Winde fortgeführet, sich in den Ritzen und Unebenheiten der Rinde festsetzet, daselbst Wurzel schlägt und sich auf Kosten des Baums, wie der Schimmel am Brode, ernähret. Es hat verschiedene Arten Mooses, und ist der gelbe und grauweiße, der gleichsam breitblättrig ist und flach auf der Rinde aufliegt, der schlimmste. Das Moos entziehet nicht nur dem Baum viele Kräfte, daß viele Aeste dürre werden, hindert seine Ausdünstung und den Einfluß der fruchtbaren Lufttheilchen, wie auch die natürliche Bewegung seines Saftes, und bringet also Stockungen zuwege, die endlich dem Baume die gänzliche Auszehrung und das Absterben verursachen, sondern es giebt auch das Moos vielen schädlichen Insecten einen bequemen Aufenthalt. — Es ist aber eine Lage vor der andern geneigt, das Moos an den Bäumen zu erzeugen, und zwar besonders eine dumpfige, feuchte und niedrige Lage, und vielfältig liegt es an der Unachtsamkeit und Trägheit der Gartenbesitzer, welche ihre Bäume wenig besuchen, nie säubern und abwaschen, noch dem Anfang des Uebels steuren. — Wenn das Moos fleißig abgekratzet und der Schaft mit Lauge und etwas Küchensalz darunter sauber abgewaschen wird, so wird nicht nur der Same des Mooses ersäuft und seine Wurzel zerstört, sondern auch der Baum erfrischet und erquicket.

Ein vortrefliches Werkzeug zu Säuberung der Bäume von Moos und anderem Unrath geben die Kolben von dem türkischen Weizen oder Welschkorn, wie es in einigen Gegenden genennet wird (Zea mays Lin.). Wenn die Körner von den Kolben abgemacht oder ausgebrochen sind, so bilden diese leeren runden Kolben eine Art von Raspeln. In die Vertiefungen der leeren Löcher setzet sich das kleine kurze Moos ab, und die zarten Erhöhungen nehmen vom Baum alles Unreine weg, ohne die Rinde anzugreifen. Und da diese Kolben vorne hin etwas spitz abgerundet zulaufen, so kann man auch damit bequem zwischen die Zweige fahren. — Mit einem Kolben kann man zwey, drey Reihen Bäume in der Baumschule reinigen, und ist dazu überaus dienlich und sehr bequem.

Moos, Waldmoos — wächst häufig in Waldungen, auch sogar auf den Felsen und Steinen in denselbigen, und überhaupt, wo viele Bäume stehen und es schattig und feucht ist. Dieses Moos ist zu Versendung junger Bäume und Pflanzen unumgänglich nöthig, da es das bequemste Mittel ist, die Feuchtigkeit um die Wurzeln lange zu erhalten, wenn dieselben mit feuchtem und naßgemachtem Moos ausgestopft werden. Es ist aber dasselbe nicht nur ein Verwahrungsmittel wider das Austrocknen der Wurzeln, sondern auch wider den Frost, welcher an der Nässe des die Wurzeln umgebenden feuchten Mooses einen Ductor findet, der den Frost ableitet. — Ob außerdem die fast unglaubliche Vegetationskraft des Mooses einen besondern Einfluß auf die Erhaltung des Lebens der damit verpackten Pflanzen und Gewächse habe? — da der bekannte Botaniker Gleditsch von jener Vegetationkraft die merkwürdige Erfahrung gemacht, daß eine Parthie Mooses, von welcher man wußte, daß vor 150 Jahren einige seltenen aus ferner Gegend hergeschickten Pflanzen damit verpackt gewesen, und welches während dieser anderthalb Jahrhunderten auf dem Hausboden in einer alten Kiste gelegen hatte, sich sogleich wieder eingewurzelt habe und wieder frisch und grün geworden, als man es hinaus auf die frische Erde geworfen hatte.

## N.

Nomenklatur — die Bestimmung der Namen der Obstsorten, als welche sich nicht allein über die Sorten (Species), sondern auch über die Geschlechter (Genus) (s. System) erstrecken und immer mehr berichtiget werden muß, wenn die Verwirrung in den Namen gehoben werden soll. Sie gründet sich auf die richtige und deutliche Characteristik der Obstsorten und erfordert zugleich, um allgemeiner brauchbar zu seyn, daß die Provinzialnamen gesammlet werden. Mit Sammlung der Localnamen ist es fast eine Unmöglichkeit; allein diese fallen endlich mit jenen von

von selbst weg, wenn die Pomologie zu mehrerer Vollkommenheit wird gediehen und allgemeiner geworden seyn.

**Nußbaum, Wallnußbaum**, Juglans regia Linn. Noisetier — hat Persien und andere Provinzen des nördlichen Asiens zum ersten Vaterland, als woher ihn die Römer zu den Zeiten der Könige nach Italien brachten, deswegen er auch öfters Welscher Nußbaum genennet wird; Wallnußbaum aber, weil die Italiener auf teutsch auch Walen hießen. Von da verpflanzten sie ihn in ihre eroberten Provinzen Frankreichs, und breitete er sich hernach in die übrigen europäischen Länder aus. — Linné in seinem Pflanzensystem setzt den Nußbaum in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Classe, Monoecia polyandria, die Blumen mit halb getrennten Geschlechtern haben und auf jeder Pflanze besondere männliche und besondere weibliche Blüthen sind. Seine kurze Characteristik, die er davon giebt, ist diese: Juglans regia, foliis ovalibus glabris subserratis subaequalibus: die königliche Nuß, deren gefiederte Blätter aus eyrunden glatten Lappen bestehen, die von ziemlich gleicher Größe und am Rande bisweilen sägeförmig gezahnt sind. — Des Nußbaums männliche Blüthen sind die langen Würstlein, die schuppigen Kätzlein, und die weiblichen die als krumme Hörnchen oder auf der bereits vorhandenen jungen Frucht sitzenden Stempel.

Der Nußbaum wird einer der allergrößten Bäume und erreicht eine Höhe von 40 bis 50 Fuß, wurzelt nach Verhältniß seiner Krone tief und weit um sich, und breitet seine Krone weit um sich aus. Er ist sehr dauerhaft und erreicht ein hohes Alter und kommt fast in einem jeden, auch steinigten Boden fort, aber nassen Grund kann er nicht vertragen. In leimigtem, in Mergelboden und in schwarzer guter Erde wächst er vorzüglich stark; allein er wird auch darin weichlicher gegen die Kälte und sein Holz nicht so fest und schön zur Schreinerarbeit, als in starkem Boden. Er hat in Ansehung seines Holzes die Natur der Eiche. Je rauer und steinigter sein Grund und Boden ist, desto fester wird sein Holz, und desto brauner, gemaserter und von schönern Adern wird dasselbe zum Verarbeiten. Ueberhaupt aber je älter der Baum ist, desto vorzüglicher wird sein Holz.

Seine Früchte trägt er an den Spitzen seiner Schosse. Sie kommen viel einzeln, meist zwey- und dreyfach und bisweilen zu sieben und neun auf einem Klumpen zum Vorschein. Er blühet spät und setzet im Junius seine Früchte an, die gewöhnlich im September reif werden, welches man daran erkennet, wenn bey einigen Nüssen auf dem Baum die grüne Schale aufspringet, welches ein Regen gegen die Zeit ihrer Zeitigung sehr befördert. Alsdenn lassen sich die Nüsse leicht schwingen oder mit der Ruthe, einer schwanken langen Stange, abschlagen, und fallen gerne davon. Vor der Zeit solcher Reife aber schadet man dem Baum durch das Schwingen, und beschädiget seine Triebe, die aufs nächste Jahr Frucht tragen sollen; auch ist die Frucht nicht so vollkommen, und die Kerne nicht so schmackhaft und ölreich. — Der Nußbaum trägt selten vor sieben oder acht Jahren, und wird nicht eher recht ergiebig, als bis er groß ist. Er hat vor andern Fruchtbäumen diese gute Eigenschaft, daß er wieder ausschlägt und sich verjüngt, wenn er im Alter, oder nach erlittenem Sturmwind-Schaden, oder nach harten Frösten, die jedoch Wurzel und Stamm nicht angegriffen haben, ganz abgeworfen, oder seine dicken Aeste und ganze Krone abgenommen wird, ohne ihm, wie andern Obstbäumen, Zugäste zu lassen, der Stamm mag auch noch so dick und groß seyn. Nur muß man ihm auch alsdann die Wohlthat erzeigen, daß man die Wunden und Blößen, nachdem sie wohl abgerundet und glatt gemacht sind, mit dem Baummörtel (s. Baummörtel) gut besorge, damit keine Fäulniß entstehe. — Seinen zarten ersten Trieben und Knospen, worin die nächst künftige Frucht befindlich ist, sind die Frühlingsfröste sehr gefährlich und vereitlen solche nicht selten die ganze Jahresärnte. Der aufmerksame Hausvater aber kann solchem Unfall klüglich vorbeugen, wenn er bey einer solchen gefährlichen Nacht, die gewöhnlich windstill ist (denn bey Winde hat der Frost keine Gewalt), zwey oder drey auf Steine hohlgelegte Lohkäse unter dem Nußbaum anzündet und rauchen läßt, oder sonst mit Spänen, Reisern, Dornen rc. ein gedämpftes rauchendes Feuer macht. Außerdem verdienen die weiterhin beschriebenen dauerhaften nordamerikanischen Wallnußbäume eine häufigere Anpflanzung, die bey uns sehr gut wachsen und gedeihen. Diesen schadet weder Frühlingsfrost, noch strenge Winterkälte.

Uebrigens ist der Nußbaum an sich ein nützlicher und wirthschaftlicher Baum. Außer dem beliebten frischen Genuß seiner Früchte geben sie ein trefliches Oel, das nicht nur zum Brennen, Malen rc. sondern auch zu kalten und warmen Speisen sehr dienlich ist. Eben so bekannt ist die Brauchbarkeit des Nußbaumholzes zu schönen Tischlerarbeiten, Schäften und allerley Geräthen. Allein auf einem fruchtbaren Acker, in Gärten oder wo man in seiner Nähe Gewächse und Pflanzen ziehen will, soll man ihn nicht setzen, weil nicht nur wegen seinem dichten Schatten und weit um ihn herumlaufenden Wurzeln, sondern vorzüglich wegen seinen für andere Pflanzen sehr schädlichen Ausdünstungen nichts um ihn herum gedeihen kann, so weit sein Schatten reicht. Ja des Nußbaums Ausdünstung ist selbst für den Menschen so narkotisch und betäubend, daß es ungesund ist, unter seinem Schatten zu schlafen. Seine Stelle bekleidet er am

 besten

kosten an Wegen, Waldungen ꝛc. oder an den Außenseiten der Gärten zur Beschirmung gegen die Winde, wozu er neben seinem Ertrag sehr dienlich ist.

Seine Fortpflanzung und Erziehung geschiehet am besten durch die Nüsse. Denn ob man sich schon bey Fortpflanzung der ausländischen Hölzer auch Mühe giebt, den Nußbaum zu oculiren und zu pfropfen, so ist es doch mit dieser Veredlungsart bey unserem Nußbaum wegen seiner Lohe und ätzendem Saft eine sehr mißliche Sache, und auch überflüssig, da man ihn in seinen Sorten aus dem Samen oder der Nuß erziehen kann, und daraus ein gesunderer und dauerhafterer Baum erwächst. Die größten und schönsten Nüsse von erwählten Sorten werden zum Stecken ausgesucht, und entweder vor Winter mit der grünen Schale, die zugleich zum Schutz wider den Mausfraß dienet, oder im Frühjahr mit der harten Schale in die Erde so tief gesteckt, daß sie zwey queer Finger dick bedecket sind. Nüsse mit dünner Schale steckt man lieber im Frühjahr, weil ihnen im Winter die Mäuse zu sehr nachstreben und sie verzehren. — Die beste Weise aber zu Erziehung der jungen Nußbäumchen ist, wenn man die Nüsse, sobald sie aus der grünen Schale kommen, in Kästchen oder alten breiten irdenen Töpfen Schichten weis in feuchten, doch nicht allzu nassen Sand einlegt, den Winter hindurch im Keller keimen lässet, sodann im Frühjahr den Topf bey dem dazu bereiteten Beete zusammenschlägt und die Nüsse mit ihrem Keimen in Gräbchen einlegt. Will man die jungen Nußbäumchen nach zwey Jahren aus dem Baumpflanzenbeete in die Baumschule versetzen, das im Frühjahr geschehen soll, so muß alsdenn die Pfahlwurzel wenig, oder besser gar nicht, verkürzet, und der obere Gipfel unversehrt gelassen werden. Allein besser ist es, wenn die Nüsse sogleich in der Baumschule in ihre Reihen gestecket und allda bis zu ihrer Verpflanzung erzogen werden, und giebt man sich alsdann bey ihrem Ausheben lieber etwas mehr Mühe, sie mit ihrer Pfahlwurzel herauszubringen, die man sodann unverkürzet läßt. Auch soll man nach erzogenem Schaft von 6 bis 7 Fuß Höhe bey ihrer Versetzung, die 35 bis 40 Fuß Abstand haben kann, auf ihren beständigen Standort an den Aesten der Krone nichts verkürzen oder beschneiden, da sie ohnedem nicht buschig treiben. Wenn sie in ihren Sorten ausarten, so ist das hungrige und sehr schlechte Land Ursache, wohin sie versetzet worden. — In weitern Jahren oder im Alter bekommen sie leicht auch Wasserschosse, welche wenige Nüsse tragen, und gleichwohl den andern Aesten den Saft rauben, daß sie auch wenig tragen. Solche starke Schosse müssen zwar von den Aesten weggenommen werden, aber man muß dabey wohl überlegen, ob sie nicht eine Wohlthat der Natur, und von ihr getrieben sind, um damit schadhafte, hohle und untaugliche Aeste zu ersetzen. In solchen Fällen muß man solche Wasseräste sorgfältig beybehalten, und wenn sie erstarket sind, dagegen die schadhaften Aeste wegnehmen.

Will man die alten Nußbäume auspuzen, oder ihnen Aeste nehmen, so muß solches, wie auch das gänzliche Abwerfen oder Stümpfen nie nach Neujahr geschehen, sondern jederzeit von der Mitte Novembers bis Mitte Decembers, weil sonst wegen seines bald eintretenden Saftes, da er kein Verletzen leiden kann, der Baum zu Grunde gerichtet wird. Auch muß man ihm keine Mitteläste allein wegnehmen. Denn wenn ein Nußbaum sich nicht auch innen voll hängen kann, so ist sein Ertrag nur halb.

Will man die Nüsse entweder zum Verkauf, oder eigenem Gebrauch anwenden, so ist daran gelegen, daß man sie vom Baum weg ordentlich behandle, als worin es oft von vielen Landleuten sehr versehen wird. Nie sollen die Nüsse zu früh oder unreif abgeschwungen werden, weil sonst der Kern einschrumpft, klein und unansehnlich wird, und weder zum Genuß schmackhaft und gut, noch zum Oelschlagen tauglich ist, und kaum die Hälfte Oel giebt. Sind die Nüsse abgeschwungen, wobey viele in ihrer grünen Schale bleiben, so werden sie auf Speichern oder Kammern auf etwas Stroh, um die Flecken auf dem Boden zu verhüten, auf Haufen geschüttet, oder sicherer etwas auseinander gebreitet, bis sie sämmtlich ihre Reife erlangen, und sich trocken aus der grünen Schale nehmen lassen. Dieser Zeitpunct aber muß sorgfältig in Acht genommen werden. Die grüne Schale gehet geschwind in die Fäulniß, und macht sodann die hölzerne Schale der Nuß schwarz, welche Schwärze auch endlich an den innern Kern dringt und solchen verdirbt, oder wenigstens unansehnlich macht. Sobald man also findet, daß die grüne Schale der allermeisten Nüsse durch den Schnitt des Messers abspringt, so müssen sie genaset werden. Wenn aber auch schon die grüne Schale außen noch nicht schwarz und faul ist, so darf man doch auch nicht deren innere Fasern schwarz werden lassen, weil dadurch wenigstens die Schale der Nuß unrein und schwärzlich, und besonders zum Verkauf nachtheilig wird. Hat man es ja versehen, daß die Schale etwas unscheinbar worden, so müssen die Nüsse etliche Tage vor dem Verkauf in eine Butte geworfen, Wasser, und zwar am besten warmes Wasser, darüber geschüttet und alsdann mit einem stumpfen Besen wohl gescheuert und gereiniget, und darauf wieder getrocknet werden. — Sind aber die Nüsse zu rechter Zeit und sauber aus ihrer grünen Schale gebracht; so dürfen sie, da sie frisch und feucht sind, ja nicht auf Haufen geschüttet werden, auf welchen sie gar bald nicht nur auswendig an der Schale, sondern auch inwendig am Kern schimmeln, und abermals verderben würden, sondern sie müssen auf einem luftigen Speicher dünne verbreitet werden,

werden, bis sie nicht nur wohl trocken und die Schale gelb, sondern auch der Kern inwendig dürre geworden.

Will man die Nüsse zum Oelschlagen bereiten, so müssen zwar die ausgeklopften Kerne wohl getrocknet werden, ehe sie in die Mühle kommen; aber man darf sie keineswegs in die Sonne legen, als welches verursacht, daß sie weniger Oel geben.

Will man die Nüsse aufbewahren, daß sie sich bis Weihnachten schälen lassen und süß erhalten, so legt man solche mit der grünen Schale, die aber nicht aufgesprungen seyn darf, vom Baum weg Schichtenweis in ein Gefäß zwischen feuchten Sand, und verwahret sie im Keller. Sie bleiben alsdann süß und lassen sich schälen, aber ihre erstere Delikatesse verlieren sie gleichwohl in etwas. — Man kann aber auch zu aller Zeit den Sommer hindurch frische Nußkerne zum Nachtisch liefern, oder sie wenigstens so bereiten, daß sie den frischen im Ansehen und Geschmack ähnlich sind. Man legt nämlich 18 Stunden vor dem Genuß die trockenen Kerne in Rahm oder fette Milch, nachdem man zuvor etwas süß Mandelöl, (zu einem halben Schoppen Milch etwa einen Fingerhut voll) darauf gegossen. Man erhält sodann den Rahm mit den Nußkernen 12 Stunden lang lau, oder Milchwarm, entweder in warmer Asche, oder am bequemsten auf einem warmen, doch nicht heißen Ofen. Nach 12 Stunden werden sich die Kerne gut schälen lassen. Die geschälten Kerne werden sogleich in Salzwasser geworfen, daß sie einige Stunden darinn liegen können. Sie werden von Nüssen, die frisch vom Baum kommen, an Süßigkeit und Geschmack nicht viel zu unterscheiden seyn.

Grüne Nüsse zum Einmachen zum Verkauf für die Zuckerbecker, werden um Johannis und Anfang Julius, ehe ihr Gehäuse hart wird, und zwar von Flecken reine Nüsse, behutsam mit der Hand, daß sie nicht gequetschet werden, an einem trockenen Tage gepflückt.

## Nußsorten.

**Nuß, Wallnuß, Baumnuß, Welsche Nuß,** Noix, — die Frucht des Nußbaums. Die Verschiedenheit unserer ausländischen und inländischen Nußsorten findet sich hauptsächlich nur in der Gestalt und Größe derselben, der Geschmack ist bey allen derselbe. — Unter die Europäischen Baumnußsorten gehören:

1) Die Riesenwallnuß, die größte Wallnuß. — Sie ist der wahre Riese unter allen Nüssen, da sie die Größe eines Gänseeyes erreicht, und nicht selten 4 Zoll lang und 3 Zoll dick wird. Die Schale ist sehr dünne, wie bey der Meisennuß, daß öfters der Kern an der Spitze der Nuß zu sehen ist. Der Baum ist nicht so empfindlich auf die Kälte, wie die Pferdsnuß, und haben kleine 2 Fuß hohe junge Bäumchen in der Baumschule den unerhört kalten Winter von 1799 auf 1800 ausgehalten. Ueber das hat der Baum diese gute Eigenschaft, daß er sehr frühe, oft schon im dritten Jahr nach seiner Verpflanzung Früchte trägt.

2) Die Pferdsnuß, Noix de Jauge, The large Walnut. — Dieses ist nach der vorherbeschriebenen Riesennuß die größte unter den Nüssen; allermeist aber ist die Schale vom Kern nicht ausgefüllt, und nach Verhältniß klein, doch immer sehr ansehnlich. Es giebt aber auch eine Spielart von dieser Sorte, die ganz große Kerne hat, und für die Tafel sehr vorzüglich ist. Es ist aber dem Pferdsnußbaum der strenge Winterfrost vor den andern Nußbäumen am meisten nachtheilig.

3) Die Pferdsnuß mit dünner Schale. — Ob schon die erstere niemals eine so dicke Schale hat, wie etwa die Steinnuß, und sämtlich bequem aufzumachen sind, so ist doch diese Schale vorzüglich dünne, daß sie, wenn sie dürre wird, öfters an der Spitze den entblößten Kern zeiget.

4) Die gemeine längliche Nuß — ist vorzüglich, hat einen vollen Kern, ist ansehnlich und hat keine allzuharte Schale. — Man hat davon eine Spielart, welche die Frühnuß heißt, und 2 Wochen früher reift.

5) Die dünnschalige Baumnuß, die Meisennuß, Butternuß, — Noix Mesange, hat besonders vorne an der Spitze eine ganz dünne Schale, daher ihr die Vögel, zumal die Meisen, sehr nachstreben. Sie ist länglich, etwas spitz, häufig hat sie auch keinen vollen Kern. Es giebt aber auch eine Spielart, da die Kerne vollkommen sind, und die Schale ausfüllen. Auf den Frost ist der Baum auch etwas empfindlicher, als seine Brüder.

6) Die Blutwallnuß. — Eine sehr merkwürdige seltene Baumnuß, die wie die Bluthaselnuß eine rothe Haut um den weißen Kern hat. Sie ist im Schwarzburg Rudelstädtischen, wie auch in Erfurt bekannt. Sie ist keine bloße Spielart, sondern pflanzt sich durch den Samen, durch die Nuß, fort; ist aber durch die kalten Winter sehr rar worden.

7) Die gemeine runde Nuß hat einen vollen schmackhaften Kern und eine nicht allzuharte Schale, und ist ansehnlich.

8) Die große Steinnuß hat die Größe der vorigen und eine sehr harte Schale; zum Oelschlagen ist sie die vorzüglichste; denn ihre Schale ist von den Kernen voll ausgepfropft, und sind sehr ölreich und schmackhaft, auch der Baum sehr fruchtbar.

9) Die kleine Steinnuß, die Grübelnuß, kommt mit der vorigen, außer der mindern Größe, gänzlich überein.

Außer diesen Nußsorten hat man hin und wieder in unserem Deutschland die Anpflanzung der Nordamerikanischen Nußbäume versucht, weil unsere einheimischen so öfters durch sehr

sehr kalte Winter getödtet, und so leicht und mit ihre Früchte durch die Frühlingsfröste verdorben werden, und hat jene Art vortheilhaft befunden. Nicht nur die außerordentliche Dichtigkeit und Schönheit des Holzes, welches das Mahagonyholz vollkommen ersetzet, und dessen unbrauchbare Aeste gutes Brennholz geben, übertrift das unsers Nußbaums, sondern sie hat auch darin einen sehr großen Vorzug, daß sie die kältesten unserer Winter aushalten, ohne Schaden zu leiden, und auch die Frühlingsfröste ihnen so leicht nicht nachtheilig sind. In Rücksicht ihrer Früchte aber haben sie diesen unangenehmen Fehler, daß sie zum Nachtisch nicht so brauchbar, als unsere Deutschen Nüsse sind. Der Kern ist zwar gut und angenehm, und voll gestopft, aber die Schale mit keinem Messer zu öfnen, indem sie so hart wie ein Stein ist, auch sehr dicke, daher man auch bey dem Aufschlagen mit dem Hammer selten die Kerne ganz und unzersprungen erhält. Aber zum Oelschlagen taugen sie vortrefflich. Der Baum hat sich an unsern deutschen Himmelsstrich gut gewöhnt, bekommt einen guten Wuchs, und scheint zwar keine solche Größe, wie unsere deutschen Nußbäume, zu machen, (das man jedoch nach 50 Jahren näher wird bestimmen können,) aber er verdämmet auch nicht so viel bey den Fruchtäckern, wenn sie an die Wege gesetzet werden. — Er liebt wie unser teutscher Nußbaum, besonders eine reiche schwarze Erde, nimmt aber auch mit geringerer vorlieb. In Amerika gedeihet er sehr gut am Ufer der Flüsse. Sie pflanzen ihn aber auch sehr stark in Gärten. Er wächst sehr geschwind und kann alt werden. In seinem Vaterland kann er in 40 Jahren 9 Klaftern hoch und sein Stamm 3½ Elle dick werden nahe bey der Erde. Uebrigens ist die Ausdünstung dieser Bäume eben so narcotisch und andern Pflanzen eben so verderblich, als unsere hieländische. Die grüne Schale ihrer Früchte schwärzen die Hand noch mehr, als die unsrigen.

Ihre Fortpflanzung geschiehet hauptsächlich durch den Samen, oder die Nüsse. Der Hikery oder weiße Wallnußbaum kann zwar auch durch Einleger fortgepflanzt werden, die leicht Wurzeln ziehen; aber die sogenannten schwarzen Nußbäume bequemen sich nicht und selten dazu, sondern müssen aus ihren Nüssen erzogen werden. Diese, ob sie schon hart wie ein Stein sind, dürfen gleichwohl nicht tief in die Erde geleget werden, sondern ganz flach und seicht, blos mit der Erde bedeckt, sonst geht sie entweder gar nicht auf, oder die Baumpflanze wird krüppelhaft. Sodann muß man sie feucht halten. Das Versetzen verträgt der Baum sehr gut; nur muß man seine Pfahlwurzel schonen und sie bey dem Verpflanzen ganz lassen.

Es sind bey uns zur Zeit nur 3 Sorten der amerikanischen Nüsse bekannt:

1) Die lange Butternuß, der schwarze Wallnußbaum mit der länglichen Nuß, Juglans nigra oblonga. Linné beschreibt den schwarzen Wallnußbaum also: Juglans (nigra) foliolis quindenis lanceolatis serratis, exterioribus gemmulis superaxillaribus. Vermuthlich heißt er der schwarze Wallnußbaum wegen seinem schönen dunklen Wurzelholz, das öfters ganz schwarze Adern und Flecken hat. Er stammt aus Virginien und Pensylvanien. Die Frucht ist ansehnlich groß, lang; die Schale sehr hart und dick und hat allenthalben Erhöhungen, wie ein Pfirschenkern. Der Kern ist voll, süß und delikat. Die Blätter des Baums sind geschmeidiger, als unsrer inländischer Nußbäume, und blühet später.

2) Die runde Butternuß, der schwarze Wallnußbaum mit der runden Nuß, Juglans nigra rotunda, ist ansehnlich größer, als unsere große Steinnuß, und dicker, als lang, ihre Schale ist äußerlich voll von starken Vertiefungen, die aber jedoch nach der Länge ziehen, und hart wie ein Stein, auch die Scheidewände zwischen den Kernen sind steinartig und nicht biegsam, wie bey unsern Nüssen, aber sehr glatt und wie polirt. Der Kern ist süß und angenehm und hat beym frischen Genuß etwas von Safranähnlichen Beygeschmack, der vermuthlich von dem orangegelben Häutchen herrühret, das in der Mitte der Kerne steckt. Der Baum hat schmale Blätter, und stammt aus Maryland.

3) Der Hikery-Nußbaum, der weiße Wallnußbaum, Juglans alba, Hikery-Nut, white Virginia Walnut, (Linn. II. Th. 191. Gatt.), ist zwar die kleinste und geringste Sorte, jedoch zum Oelschlagen nicht zu verachten, und das, was unter unsern Teutschen Nüssen die Grübelnuß ist; daher er auch bey den Engländern in Nordamerika Oyly-nut, oder Oyly-nuttree, Oelnuß, Oelnußbaum genennet wird. Die Frucht ist verschieden gestaltet; an beiden Enden spitzig; von der Größe einer Muskatennuß; die Schale sehr weiß, steinhart, der Kern viertheilig, voll ausgestopft, süß und wohlschmeckend, aber klein. Dagegen hängt sich der Baum außerordentlich voll. Sein Holz ist sehr vest und hart, und inwendig ganz weiß. Seine Aeste sind nicht zähe, wie der andern, sondern spröde und brechen leicht. Er hat Neuyork zum Vaterland. — Der Baum liebet einen trockenen Boden, und stehet gerne an Abhängen; er kann noch mehr, als die andern einen steinigten und magern Boden vertragen.

## O.

Obst, Obstfrüchte werden zu genauerer Bestimmung eingetheilt: in Kernobst, als Aepfel, Birnen, Quitten ꝛc. in Steinobst, als Kirschen, Pflaumen, Pfirschen, Abrikosen ꝛc. in Schalenobst, als Nüsse, Mandeln ꝛc. und in Beerenobst, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Maul-

Maulbeeren, Erdbeeren, wozu auch die Weintrauben gehören. — Kernobst, Aepfel und Birnen, heißen theils Sommerobst, theils Herbstobst, theils Winterobst. Sommerobst ist dasjenige, welches entweder vom Baum eßbar ist, oder doch wenigstens in etlichen Tagen zum frischen Genuß gut ist. Allermeist muß es vor seiner Reife vom Baum genommen werden, da es saftiger und besser und nicht sobald mehlig ist. Es hält sich nicht lange, und wird bald teig, mehlig, oder faul. — Das Herbstobst wird zwar nicht am Baum völlig reif, erreicht aber doch seine Eßbarkeit bald und in etlichen Wochen auf dem Lager. Gewöhnlich werden die Sorten dazu gerechnet, die sich längst bis Martini halten. — Winterobst heißen alle die Sorten, die zwar auch schon im November eßbar werden, aber sich bis in die Wintermonate halten und gut bleiben, vorzüglich aber die, so in den Monaten des folgenden Jahres ihre völlige Lagerreife erhalten, und bis in den Sommer hinein dauern. — Das Winterobst muß so lang möglich am Baum hängen bleiben. Dieses trägt oft sehr vieles zu seiner Güte und Haltbarkeit bey. — Man muß von einer jeden Sorte den Zeitpunct seiner Lagerobstreife wissen, oder wo nicht, genau darauf Acht geben. Denn wenn das Obst einmal passirt ist, wie man zu sagen pflegt, das ist, wenn der Zeitpunct seiner Reife, der oft nicht lange dauert, vorbey ist, so ist seine meiste Güte und sein ächter Wohlgeschmack dahin, und man kann es nicht mehr vollkommen beurtheilen. Zwar hängt der Zeitpunct der Lagerreife vielfältig auch von der Jahreswitterung ab. War sie dem Obst nicht zuträglich, und ist es überhaupt schlecht gerathen, so wird das Winterobst öfters um 4 bis 5 Wochen früher lagerreif, als sonsten, hat auch seine Güte nicht, wird bald faul und hält sich nicht lange, wenn auch schon der Sommer sehr trocken geweien. Darauf muß man nun auch in Absicht auf die Lagerreife Acht haben, und an der Farbe, hauptsächlich aber an der Milde beym Stiel abnehmen, wenn der rechte Zeitpunct zum Genuß ist.

Von der Güte des Obstes und einer Sorte vor der andern, ist nicht nach dem Geschmack einzelner Personen zu urtheilen. Mancher findet etwas angenehm, das dem andern bey weitem nicht ist. Man muß die Eigenschaften eines Obstes in Betracht ziehen.

Die Aepfel haben unzählige Gradationen, von der Süßigkeit des Zuckers, bis zu der Säure des Essigs. Je mehr die Süßigkeit mit dem Sauren vermischet ist, so, daß sich der Geschmack mehr dem Süßen nähert, als der Säure, desto angenehmer ist es dem Gaumen der allermeisten Obstliebhaber. Selten schmeckt einem ein ganz süßer, oder ganz saurer Apfel angenehm. Süße Aepfel kochen sich auch nicht ganz weich, weder frisch, noch getrocknet, sondern bleiben ganz, wegen dem Gummi, den der süße Saft bey sich führt. Allein die mit etwas Säure vermischte Süßigkeit erhebt noch keinen Apfel zum ersten Rang des Tafelobstes, sondern er muß auch Parfum haben, einen gewürzhaften Geschmack mit einem Wohlgeruch verbunden, das nicht immer beisammen ist; wie z. B. die Anisäpfel, Fenouillets, die Muskatenrenette, viele Kalvillen rc. die beides zugleich besitzen. — Das Fleisch des Apfels muß ferner saftreich, es muß zart und mild seyn.

Die Birnen haben theils ein schmelzendes, butterhaftes Fleisch mit vielem Saft, wovon ein geringerer Grad ist; häufiger Saft, und halbbrüchiges Fleisch, (caſſante) wie Bergamotte d' Hollande; theils haben sie ein brüchiges Fleisch; theils haben sie einen gewürzhaften Geschmack, theils zugleich Parfüm und Wohlgeruch; theils ist der Saft süß, theils säuerlich süß. Selten sind Birnen sauer, sondern wenn sie schlecht sind, rau und zusammenziehend. Man kann aber bey den Birnen mehr Süßigkeit vertragen, als bey den Aepfeln.

Obst Aufbewahren. — Das wirthschaftliche Obst muß zuförderst bey seiner vollkommenen Reife und trockenem Wetter mit Vorsicht gebrochen, und so viel möglich geschonet werden, daß weder die Stiele am Baum bleiben, (dadurch am Obst an solchen Stellen verborgene Fäulnis entstehet, wenn man nicht etwa einen Tropfen warmes Wachs hinein fallen lassen will,) noch die Früchte gedrückt und geplatzt werden; denn wenn schon keine offene Wunde an einem Apfel ist, (als die unumgänglich in kurzer Zeit Fäulnis verursacht), so wird doch dasselbe unansehnlich, und auch bälder faul, wenn es gedrückte Flecken hat. Das aufzubehaltende Obst darf daher auch nicht heimgefahren, sondern muß in Körben, und nicht in Säcken nach Hause getragen werden. Daselbst wird es Sorten weis in Kammern, oder in Ermanglung deren auf den Speichern aufgeschüttet, wo es etliche Wochen liegen bleibt, damit es sowohl etwas abtrockne, als auch sichtbar werde, was allenfalls angestoßen ist. Allzulange soll man es aber nicht liegen lassen, weil es sonst zu sehr austrocknet, und nicht nur zu viel Saft verlieret, sondern auch zu bald mild und lagerreif wird. — Nach ohngefähr 2 oder 3 Wochen wird es in den Keller auf die etliche Fuß hohe errichtete Horden und zubereitete reine Breter geschüttet, von Zeit zu Zeit den Winter über durchsucht, das ganz faule in ein dabey stehendes offenes, aber wohlgebundenes Faß, das nicht auslauft, zum Gebrauch zu Essig, geworfen, das angestoßene oder halbfaule aber zum Verspeisen, oder zum Trocknen zu Schnitzen angewendet. — Es kommt nun dabey auf die Beschaffenheit des Kellers an, daß das Obst mehr, oder weniger fault. Ist er dumpfig, allzuwarm, Schimmel erregend, oder gar naß, so fault nicht nur das Obst stärker, sondern leidet auch etwas an seinem Geschmack. Je besser der

Keller für die Fässer, Wein, oder Bier ist, desto zuträglicher ist er auch für das Obst.

Was nun aber das feine Tafelobst betrift, so kann solches entweder auch in Kellern, wenn sie trocken sind, oder in Obstkammern, oder in Kästen aufbewahret werden. — Die Obstkammer muß ein Oefchen haben, um bey einem hohen Grad von Kälte das Obst durch ein ganz gelindes Feuer vor dem Frost zu sichern, und ist darinnen ein Thermometer, sowohl wegen dem Grad der Kälte, als der Wärme sehr dienlich und bequem. In einer solchen Obstkammer werden Stellaschen wie Repositorien an den Wänden aufgerichtet, darauf die Sorten Obstes gesondert liegen können, welches zugleich für das Auge ein ergötzendes Naturalienkabinet vorstellet. Auf solchen Repositorien, (dergleichen auch in den trockenen Kellern errichtet werden können), wird das Obst aufgestellet, und zwar auf die Blume und den Stiel in die Höhe. Zu einer sanften Lage erwählet man entweder Moos, oder Hechsel, oder Kleyen, aber alles dasjerasaltig trocken. Wird aber das Obst in der Fruchtkammer nur blos aufgeschüttet und auf den platten Boden gelegt, so wird etwas reines trockenes Roggenstroh untergeleget. Harte Sorten Aepfel können dicke auf einander liegen, z. E. Borsdorfer, Stettiner, Kartheuser ꝛc. aber Renetten, englische Königsäpfel und dergleichen, die ein mildes Fleisch haben, können es nicht allzuwohl, wenigstens nicht lange vertragen, sie drücken einander und werden fleckig und unscheinbar. — Aus der Obstkammer muß aller fremde Geruch entfernt seyn, wie auch die Quitten, weil sonst der Geschmack des Obstes sehr verdorben wird. Will man einigen Sorten Aepfeln, unter andern den Borsdörfern, einen angenehmen Muskatellergeschmack machen, so lege man eine Anzahl in eine Schachtel bey Hollunderblüthe. Auch Hopfen giebt ihnen einen lieblichen Geschmack, wer davon Liebhaber ist. — Will man sein Tafelobst in Kisten und Verschläge, worin sie sich wegen der geschlossenen Luft auch vorzüglich lange, ja am längsten, und gut erhalten, oder in Tonnen, oder Fässer packen, die keinen fremden Geruch haben, so wird das Obst schichtenweis eingeleget, oder vielmehr gestellet, mit dem Stiel in die Höhe und jedesmal eine Lage trockenen und von reinem Stroh geschnittenen Hechsel, oder Kleyen dazwischen gestreuet, noch besser aber Werk von Flachs untergelegt ꝛc. nur aber muß solches vorher etliche Wochen wohl ausgelüftet seyn, daß es keinen Geruch mehr hat; auch trocknes reines Moos ist dienlich. — Diejenigen Sorten Obstes, so am spätesten reifen, kommen unten zu liegen, die frühern oben. Die Fässer oder Kisten werden sodann zugeschlagen. Alle 4 Wochen werden sie geöffnet, durchsucht, und das faule ausgesondert. Bey starkem Frost werden sie dahin getragen, wo das Obst vor dem Verfrieren sicher ist, wie wohl es, also verwahret, minder Gefahr hat, als freyliegendes in Obstkammern. Die Kammern, worin die Obstbehälter stehen, müssen trocken, und mehr kühl, als warm seyn. Zur möglichst langen Erhaltung des Winterobstes ist noch folgende Behandlung zu merken, daß man solches, sobald es vom Baum kommt, auf verschiedene Haufen in der Obstkammer legt, daß es verschwitze oder gähre, 2, 3 oder 4 Tage, nachdem die Witterung feucht, oder trocken ist. Alsdann wird ein Stück nach dem andern mit einem Tuch abgetrocknet und noch etliche Tage auf Tafeln in die freye, doch trockene Luft gelegt, damit sie noch etwas austrocknen, und sodann verwahret. Die Fruchtkammern, die in den obern Stockwerken des Hauses zubereitet oder erwählet worden, sind wegen ihrer Trockene für den Geschmack und Haltbarkeit des Obstes vorzüglicher, als die unten im Hause und als die im Keller.

Da aber die Einrichtung zu Aufbewahrung des Obstes, zumal über Winter, die beste und schönste ist, da solches nach seinen Sorten abgesondert, auf Stellagen auf Horden, die über einander befindlich sind, gehalten wird, so ist nöthig, daß man die wohlfeilste und einfacheste, jedoch zuträglichste Art solcher Horden zu verfertigen oder verfertigen zu lassen wisse. — Diese Horden können nun entweder so eingerichtet werden, daß sie bloß auf einander geleget werden, oder daß sie in einem festgemachten Gestell in Schubleisten über einander befindlich sind. (Taf. IV. fig. 1. 2. 3. 4.) — Die Horden bestehen blos in einem viereckigten Rahmen, deren Länge und Breite sich nach Belieben und nach Beschaffenheit der Umstände, des Raums, der Quantität des Obstes ꝛc. richten kann. Taf. IV. fig. 1. sind diese Rahmen 2½ bis 3 Zoll hoch, 4½ Fuß lang und 1 Fuß, 3 Zoll breit vorgestellt. Unten in der Tiefe haben die beyden langen Seitenrahmen einen Viertelszoll tiefen Falz, worein ein Boden gepaßt wird, der aus Haselnuß- oder andern Spänen (aus Dachspänen, wo sie zu haben sind) bestehet. Weiden sind nicht so gut, und aus ganzen Bretern wird der Boden zu schwer und zu theuer, und fehlt die durchziehende Luft, man müßte denn Löcher einbohren. Queer über diesen Rahmen werden oben zwey Stege oder Queerhölzer mit einem Schwalbenschwanz, wie es die Schreiner nennen, eingepaßt und festgenagelt, woran man die Horden mit dem Obst muß heben und tragen können. Dieser Horden kann man zwölf bis funfzehn auf einander stellen, und wenn man zwey Reihen neben einander aufrichtet, so nehmen sie in einer Obstkammer nicht mehr, als 15 Quadratfuß Raum ein, und können gleichwohl funfzehn Körbe Obst fassen, ohne daß eine Horde die andere druckt. Großes Obst kann nur einfach liegen, kleineres aber doppelt. Man kann es bequem ablesen, die Horden nach Belieben wechseln, die untern obenhin ꝛc. stellen, und sie bequem bey starkem Frost

Frost in Keller tragen, oder auch benöthigten Falls nur bedecken 2c.

Will man aber eine Stellage errichten, das freylich noch bequemer ist, so kann sie entweder so verfertiget werden, daß sie immer stehen bleibt und also feste gemacht wird (Taf. IV. fig. 3.); oder daß man das Stellwerk nach Winter wieder wegnehmen, und den Platz zu anderem Gebrauch einnehmen kann (Taf. IV. fig. 4.). — Das festgemachte Stellwerk wird mit Schalterbäumen, oder viereckigten 2½ bis 3 Zoll dicken eichenen Hölzern oder Pfosten aufgerichtet, die so hoch sind, als das Gewölbe, Keller, oder die Obstkammer. Diese Pfosten werden zwey- bis dreymal mit Riegeln von 2 bis 3 Fuß Länge verriegelt. Von einem Paar zum andern läßt man etwas schwächere Hölzer und zwar so lang, als der Ort ist, wo man das Stellwerk anbringen will, laufen, um dieses von unten bis oben in so vielen Abtheilungen, als man haben will und haben kann, nach einerley Höhenmaaß auf der hintern Seite, wie auf der vordern zu benutzen. Die hinterste Seite muß 2 bis 3 Schuh von der Wand abstehen, daß man im Nothfalle auch hinter das Stellwerk kommen kann. Oben und unten müssen die vier Hauptsäulen gut befestiget werden, und ist das Stellwerk lang, so können auch in der Mitte noch ein oder zwey Paar solcher Pfosten angebracht und mit dem Ganzen verbunden werden. In diese Abtheilungen werden nun jene Horden neben einander der Länge nach und über einander der Breite nach, geschoben, und gehen ihrer sehr viele auf ein solches Stellwerk. Ist es hoch, so ist auch noch ein kleines Treppchen nöthig von zwey oder drey Stufen, welches man fortziehen kann, um da herauf zu steigen und die obern Horden nicht nur zu handhaben, sondern auch das Obst in denselben zu besehen. Wenn man dieses thun will, so darf man nur eine Horde nach der andern hervorziehen und die Uebersicht nehmen. Es lassen sich auch hier noch einige Bequemlichkeiten ausdenken, die ein jeder sich selbst zu verschaffen wissen wird.

Das bewegliche Stellwerk wird auf sogenannte Böcke gelegt. Oben und unten wird ein Bock gesetzt, und nach Beschaffenheit der Länge auch wohl einer in der Mitte. Der Länge nach können von einem zum andern starke Latten in eben so vielen Abtheilungen laufen, als man haben will, und dieses in gleichem Maaße von einander, auf der hintern Seite, wie auf der vordern. Diese dürfen aber nicht fest genagelt, sondern nur eingelassen und mit hölzernen Nägeln versteckt werden können, daß sie zum wenigsten fest liegen. Zwischen diese stellt man die Horden mit dem Obste, wie auf dem vorhergehenden festen Gestelle.

Die angefügte Kupfertafel wird es noch deutlicher machen:

Taf. IV. fig. 1. ist der geschlossene Rahmen, a der Falz, in welchen die dünnen Breterchen oder Späne eingeschleift werden; b die Stege, die den Rahmen fest halten, an welchen man sie fort trägt, und auf welche man die Horden über einander setzet, wenn man noch kein Stellwerk hat. In der Abtheilung c einige Späne, die eingerast worden sind. Die Abtheilung d ist noch leer, und in der Abtheilung e liegt Obst.

fig. 2. zeigt, wie die Horden über einander gesetzet werden können, welches bis auf zwölf bis funfzehn und noch höher getrieben werden kann, um den Raum zu sparen.

fig. 3. ist das festgemachte Stellwerk, durch welches die Horden a b c geschoben werden.

fig. 4. ist das bewegliche Stellwerk, welches bey andern Gelegenheiten wieder weggenommen, und der Platz, wenn noch kein Obst aufbewahrt wird, zu andern Dingen benutzt werden kann. a und b sind ein Paar hinein geschobene Horden; c und d die einzelnen Böcke.

Obstessig aus faulem Obst — wird sehr vortreflich und ohne den geringsten fauligen Geschmack, wobey das aufs vortheilhafteste benuzzet wird, was man sonst als ganz unbrauchbar weggeworfen hat. — Es sind wenige Haushaltungen, wo nicht etwas Obst über Winter gehalten wird. Dabey giebt es immer von Zeit zu Zeit einigen Abgang an faulem und anstößigem Obst. Man sammle es den ganzen Winter über, werfe alles zusammen in ein aufgeschlagenes Faß, das nicht rinnt, stelle es im Keller zu seiner Aepfelhorde (denn außerhalb desselben könnte es leicht im Winter zusammenfrieren, das der Masse zum Essig nachtheilig wäre). Man kann auch alle Schalen und übrigen Abgang von Obst, das gekocht, geschnitzt oder sonst verbraucht wird, dazu werfen, wenn man nicht über Winter Schweine hält; im Frühjahr aber, oder wenn es der Hauswirth für dienlich achtet, wende er es zu seinem Hausessig an auf folgende Weise:

Man schüttet das faule Obst, Aepfel und Birnen unter einander auf die Kelter, zerdrückt mit der Hand, was noch ganz ist, oder besser und bequemer, man stoßt es zuvor durch in einem Stoßtrog, worin dem Vieh sein Futter gestoßen wird; sodann keltere man es ab. Es läuft helle herunter und der Geschmack des faulen Mostes ist süß und zur Verwunderung gut, ausgenommen der faulende Geschmack, welcher jedoch dem Essig nicht im mindesten anhängen bleibt, sondern durch die Gährung verzehret wird. — Ob nun schon der Most ganz helle ist, läßt man ihn dennoch zwey oder drey Tage in der Bütte oder einem aufgeschlagenen Faß stehen, da sich denn alles, was etwa von faulem Mark mit abgelaufen ist, oben hin setzet, nicht sowohl als Gährung, da diese meist schon in dem Apfel vorgegangen, was die Weingährung betrift, aber die Essiggährung behielt er noch; sondern weil dieses schaumige Mark leichter ist, als der Most, so

 begiebt

beziebt es sich nach und nach auf die Oberfläche. Dieses nimmt man weg, und schüttet den Most in ein Essigfaß. — Wer ein halb öhmiges Faß in eine temperirte oder warme Stube legt, wird in vier bis fünf Wochen einen brauchbaren guten Essig, der bereits eine fingerdicke Mutter gezogen, weiterhin aber einen solchen Essig an ihm finden, der die stärkste Säure, den angenehmsten Essiggeschmack, ohne das mindeste Faulige, und eine viel schönere dunklere Farbe hat, als der Essig, der vor Jahr und Tagen aus Wein von frisch gekeltertem Obst mit mehreren Umständen und Mühe bereitet worden. — Haben bey diesem 3½ Malter Aepfel 1 Ohm Most mit Trub und Abgang gegeben, so giebt ein Faß voll faules Obst von 2½ Malter 1½ Ohm, also gerade noch einmal so viel reinen Most zu Essig. Wozu noch kommt, daß jener mehr, als noch einmal so viel zehrt, bis er sauer wird, als dieser von faulem Obst, weil er in viel kürzerer Zeit seine Essigsäure erlangt. — Freylich setzet sich das faule Obst sehr auf einander, und macht nicht so viel leeren Raum, als frische Aepfel, wegen ihrer Rundung; aber es beträgt doch nicht so viel, daß der Ertrag gleich stünde; allein das faule Obst giebt seinen sämmtlichen Saft her.

Wie leicht kann sich nicht der Landmann auf diese Weise seinen benöthigten guten Essig bereiten! — Zudem braucht er auch das in der Kelter zurück gebliebene ausgepreßte faule Obst noch nicht als unbrauchbar wegzuwerfen. Er kann es seinen Schweinen bereiten mit untermengter Kleye, welches Futter sie nicht ausschlagen.

Will man das Essigmachen beschleunigen, so ist das beste Beförderungsmittel einer guten gesunden Essigsäure der Honig. Dieses süße Salz wird daher in allen Essigsiedereyen gebraucht. Es macht zugleich den Essig zart, gesund und erhöhet seine Farbe. — Wer eine Bienenzucht hat, kann füglich seinen Abganghonig dazu anwenden, wenn er nämlich die ausgelaufenen oder wohl auch ausgepreßten Honigrosen mit warmgemachten Obstwein oder Essig auswäscht, sodann solche durch ein Tuch druckt, und in sein Essigfaß schüttet.

Trägt es sich ohngefähr zu, daß durch einen Zufall ein Faß Essig verdirbt, und folglich das Faß selbst Noth leidet, und einen üblen Geruch bekommt, welcher bey dem Essig sehr zu vermeiden, indem er gar bald einen solchen widrigen Geschmack bekommt, so muß das Faß ausgeschlagen, und nicht nur wohl ausgeputzt und ausgebrühet, sondern auch darauf, wenn es trocken, mit Haderstroh ausgebrannt, und wenn es sodann wieder eingeschlagen, etliche Hände voll verstoßene Wachholderkörner hineingethan, kochendes Wasser darüber geschüttet und solchergestalt wohl ausgebrühet werden, welches Ausbrühen mit Wachholderbeeren man auch wohl noch einmal wiederholen kann.

So empfindlich nun zwar der Essig ist, wenn das Faß, worin er liegt, einen schlimmen Geruch hat, den er anziehet, so kuriret doch dagegen die Säure des Essigs einen Wein, der von einem bösen Faß einen üblen Geruch angezogen hat, und verzehrt ihn endlich völlig durch die Säure.

Hat der Essig selbst in einem bösen Faß einen üblen Geruch und Geschmack angezogen, so nehme man die frisch ausgepreßten Obsttrester von der Kelter, schütte sie in aufgeschlagene Fässer oder in einen großen Bottig nach Beschaffenheit der Menge, schütte den Essig darüber, und lasse ihn etliche Tage, und wenn man will ein oder zwey Wochen zugedeckt stehen, keltere ihn ab, und thue ihn in reine Fässer. Gleich in den ersten 24 Stunden, als der Essig über den Trestern stehet, wird man nicht das mindeste mehr von einem üblen Geruch oder Geschmack verspüren, wenn er auch zuvor noch so arg gewesen, zumal wenn der Trester viele sind, daß der Essig ganz von ihnen verschlungen ist.

Außer dem Herbst kann verdorbener Essig, oder Wein wieder hergestellet werden durch Kohlenpulver. Kohlen, es sey von hartem, oder weichem Holz, werden frisch ausgeglühet, gröblich verstoßen, und so viel in das Faß gethan, daß 1 Loth Kohlenstaub auf 1 Maaß (sind 4 Pfund) Wein, oder Essig komme. Sodann wird das Faß zugespundet, eine Viertelstunde lang gerüttelt, darauf der Wein, oder Essig durch ein Tuch geseihet und auf ein reines, frisch eingebranntes Faß gebracht. — Hierbey ist zu bemerken, was den Wein betrift, daß die Kohlen etwas Weingeist versetzen. Schwache Weine werden schwächer, und man macht sie lieber zu Essig.

**Obstkern**, die Mandel, der Same, den die Natur erzeuget, um die Bäume von sich selbst fortzupflanzen und um deswillen das genießbare Fleisch vorhanden ist, ihn zur Reife und Vollkommenheit zu bringen. Sein Haupttheil und gleichsam seine Seele ist das Pflänzlein, der Keim, in welchem der Baum mit allen seinen Theilen liegt, und wenn er gehörig befruchtet ist, die Kraft hat, Wurzeln und Stamm zu treiben. Die beyden mit einer braunen pergamentartigen Haut umgebenen Hälften der ihn einschließenden Mandel geben ihm zuerst Schutz wider Austrocknung durch den milchartigen Saft und die erste Nahrung beym Aufkeimen und Hervorsprossen. Andere Obstarten haben einen Samen, der noch mit einer harten steinartigen Hülle umgeben ist, als Pfirschen, Abrikosen, Pflaumen, Kirschen, welche daher Steinobst, jene aber Kernobst genennet werden, als Aepfel, Birn, Quitten ꝛc. Vom Bau der Kerne, Befruchtung ꝛc. s. Du Hamel's Naturgeschichte der Bäume.

**Obstkerne säen** — kann theils im Herbst, theils im Frühjahr geschehen. Bey großen Baumschulen geschiehet es zu wirthschaftlichen Obstbäumen im

im Herbst mit den ausgekelterten Trestern von der Kelter weg, nachdem das Baumpflanzenbeet im September zuvor gehörig dazu bereitet worden. (S. Baumpflanzenland.) Man streuet die Trester, die nicht im Wasser dürfen gestanden haben, auf das Land, nachdem sie zuvor mit den Händen klein gedrückt worden, so dichte, daß die Erde davon bedeckt ist, hackt sie mit einem eisernen Rechen unter, oder bestreuet oder bedeckt sie einen starken halben Zoll hoch mit reiner Erde, und überdeckt sodann noch das Land mit kurzem Rindsmist, als wodurch die Kerne vor dem Raub der Vögel ꝛc. geschützet werden, und im folgenden Sommer das Land feucht und locker erhalten wird, daß Regen und Sonnenschein keine Kruste darauf verursachen kann, auch die jungen Pflanzen Fettigkeit dadurch erhalten. — Man kann aber auch die Obstkerne im Frühjahr säen, und werden auch hauptsächlich die Obstkerne von feinem Obst, die nicht zur Kelter kommen, den Winter hindurch gesammelt. Bey ihrer Sammlung und Aufbewahrung ist zu merken, daß man sie nicht in der heißen Stube, sondern außer derselben abtrocknen lasse, daß man sie in keiner bedeckten Schachtel, oder dergleichen aufbewahre, damit sie nicht verstocken, sondern sie unbedeckt stehen lasse. Das Aussäen derselben selbst betreffend, so muß das Land oder die Beete schon im Herbst zubereitet und gegraben seyn, und sodenn die Kerne auf das wieder aufgelockerte und nach Beschaffenheit wieder frisch umgegrabene Land wie Sallatsamen ausgestreuet, mit dem Rechen eingeharket, und sodenn auch mit kurzem verwesten Dünger dünne überstreuet werden. Manche lieben die Kerne in Gräbchen einzulegen, daß die Baumpflanzen Reihen weis aufgehen. Es ist aber solches im Großen nicht rathsam, da man sich zu viel Platz versperret, mehr Zeit erfordert, und die Kerne doch nicht so gut vertheilet werden, als bey der Aussaat. Was aber die Kerne des Steinobstes, als Kirschen, Pflaumen ꝛc. betrift, so können dieselben füglich in Gräbchen und nach Reihen eingelegt werden. Es soll aber solches schon vor Winter, ja so bald sie aus den Früchten gesammlet worden, geschehen, weil sie sonst öfters bis ins zweyte Jahr in der Erde liegen bleiben und nicht im ersten Sommer aufgehen. Hat man aber Gefahr vor Mäusen, so ist es rathsam und gut, daß man die Kirschen- und Pflaumenkerne ꝛc. über Winter in Töpfe in feuchten Sand lege, und sie im Keller halte, bis man sie im Frühjahr aussäen kann, so wie man mit Kastanien und Mandeln thut. — Bey der Kernsaat ist endlich noch in Acht zu nehmen, daß man die Länder und Beete mit Nummerpflöcken bezeichne und bestecke, und sich in seinem Gartenbuch bemerke, von was für Sorten Aepfel oder Birnen die Kerne seyn, um sich darnach in seinen Veredlungen zu richten, da zur Erhaltung der Sorten in ihrer Aechtheit nöthig ist, daß z. B. Pepping auf Kernwildlinge von Pepping, Renetten auf Renettenwildlinge, Bergamotten auf Bergamottenwildlinge ꝛc. gepfropfet werden, indem viele feine Obstarten, z. B. die Pigeons, der Gräfensteiner, die Bourrés ꝛc. auf ihre Grundstämme sehr empfindlich sind; worin aber auf Johannisstämmen bey allen eine Ausnahme ist, als auf welchen keine Sorte ausartet, indem die Johannisstämme keinen so starken Trieb haben, als die Kernwildlinge, und bey ihren bloßen Nahrungswurzeln, die sie haben, keine wilden Säfte den aufgesetzten Obstsorten zuschicken, wie bey vielen Kernwildlingen geschiehet, daher es auch kommt, daß bey letzteren vielfältig die erstern Früchte die ächte Sorte gar nicht zu seyn scheinen, weil wegen dem noch heftigen Trieb des Grundstammes sich noch viele rohe und wilde Säfte mit denen zur Nahrung der Frucht bestimmten und in dem Mutterkuchen des Tragholzes bereiteten Säften vermischen, und die Absonderungsgefäße bey dem stürmischen Einfluß der Säfte nicht vermögend sind, sie genugsam zu digeriren und zu scheiden.

Obstorangerie-Bäumchen, Scherbenbäumchen — sind kleine Obstbäumchen von allen Arten und Gattungen Kern- und Steinobstes, die (nach Art der Zitronen- und Pomeranzenbäume) in Blumentöpfen, Kübeln oder sonstigen Gefäßen gepfleget und unterhalten werden, entweder in Gärten auf Stellagen, oder auf Blumenbretern, oder in die Rabatten eingegraben, theils und allermeist zum Vergnügen, theils zum lebendigen Unterricht in der Pomologie und Kenntniß der Obstsorten, theils zu mancherley Versuchen in der Vegetation und Oekonomie der Bäume, der Befruchtung ihrer Samen und andern angenehmen und nützlichen botanischen Kenntnissen. Sie sind künstlich erzogene Mignaturgestalten von den größten Obstbäumen, die wie solche gepflanzet, veredelt und eigentlich als Zwergbäume erzogen werden und Früchte tragen. — Weil in der Oekonomie der Bäume und ihrer Vegetation der obere Körper, der Stamm und die Krone, in genauem Verhältniß mit dem untern, mit der Wurzel, stehet, und sich sein ganzer Wuchs nach dem Wurzelvermögen richtet, so macht die Beschränktheit der Wurzeln, die in kleinen oder größern Gefäßen eingeschlossen sind, daß sie die kleinsten Bäume vorstellen, aber dennoch die größten und schönsten Früchte tragen, und zwar sehr bald, oft schon im zweyten, dritten Jahr. — Daß aber diese kleinen Bäumchen keine kleinen Früchte tragen, wie man im ersten Anblick denken sollte, sondern vielmehr größere Früchte, als große hochstämmige Bäume ihrer Art, hat seinen Grund in der Menge der Nahrungswurzeln, welche ihre Grundstämme haben, worauf sie veredelt und dadurch sie vermögend sind, für ihre proportionirte Anzahl von Früchten überflüssige Nahrung herbeyzuführen, und

und in der *kräftigen Erde*, worin der kleine Wald ihrer Wurzeln reichliche Nahrungstheile findet, und in der *guten Pflege*, theils in fleißiger Begießung der Erde (manchmal auch mit gutem Dungwasser), daß auch solche im Stande ist, den Wurzeln die Nahrungstheile darreichen zu können, theils in jährlicher halben und bisweilen ganzen Versetzung der Bäumchen, wodurch sie in den Stand gesetzet werden, ihre Nahrungswurzeln zu vergrößern und zu vermehren. — Daß aber die kleinen Bäumchen in den Scherben eine so bewunderungswürdige *frühe Tragbarkeit* haben, hat seinen Grund einzig in der *Einschränkung ihres Wurzelvermögens*, wodurch der Baumsaft genöthiget ist, langsam und gemäßigt in seinem Umlauf zu seyn, und daher dieser langsamere Wachsthum der Sommerzweige den Fruchtaugen eine frühe und schnelle Entwickelung gestattet. Denn bey stürmischem und starkem Umlauf des Baumsafts kann keine Frucht ansetzen; er zerreißet die Blüthgefäße und macht die Fruchtaugen zu lauter Holzaugen, die in Zweige zu Vergrößerung des Baums ausschlagen, wie wir bey allen jungen gesunden Bäumen sehen, und die Vegetation und Natur der Bäume lehret, deswegen auch die Natur so viele Blätter, Ringelwüchse, Zweige rc. dem Baum zugeordnet hat, den überflüssigen, nur zum Wachsthum des Baums dienenden Saft von den Fruchtaugen abzuleiten, und den wenigen Antheil davon zur Bildung zur Frucht durch die vielen Umwege der Ringelwüchse und ihre engen Filtrirröhren abzusondern, zu läutern und für die Frucht zu vervollkommnen.

Außer dem Vergnügen, das diese Miniaturgestalten von Bäumen durch ihren Wuchs, Blüthen und Früchte dem Naturfreund gewähren (als welches sich auch der Nordländer machen kann, dem sein Clima nicht gestattet, große Obstbäume im Freyen zu überwintern), geben sie die Mittel an die Hand, in kurzer Zeit eine Menge guter *Obstsorten kennen zu lernen*, theils weil diese Scherbenbäumchen in wenigen Jahren tragen, theils weil man eine große Anzahl derselben in einem kleinen Raum halten und erziehen kann. — Sie dienen ferner sowohl zu *Entdeckung neuer Obstsorten*, wenn man von jungen Bäumen, die noch lange nicht tragen, und die man theils aus Samen erzogen hat, Augen oder Reiser auf solche Grundstämmchen der Orangeriebäumchen veredelt; als auch zu *Erzeugung neuer feiner Obstsorten* durch die künstliche Befruchtung mit dem Blüthenstaub selbst zu erwählender Sorten, indem man die blühenden Bäumchen bequem von andern absondern kann, daß man vor Vermischung mit fremden Blumenstaub gesichert ist, als wodurch die Ausartung der Gewächse entstehet. — Ueberhaupt aber können sie dem Pflanzenphysiologen tausend Stoff zu angenehmen und nützlichen Untersuchungen und Versuchen darreichen, und dem Gartenfreund manches sanfte und stille Vergnügen gewähren.

Diese Orangeriebäumchen kann man fast von allen Classen, Ordnungen, Geschlechtern und Arten von Obst erziehen. Die *Aepfelsorten* werden auf *Paradiesäpfel-Stämmchen*, *Johannisäpfel*, veredelt. Diese kleinste Zwergart von Bäumen, oder vielmehr Strauch, macht lauter zarte kleine Nahrungswurzeln in großer Menge, und ist hier zum Grundstamm der schicklichste. (S. *Johannisstamm*.) Die *Birnen* werden auf *Quittenstämmchen* gut gemacht. Die *Quitte* ist zwar eine etwas größere Zwergart, als der Johannisstamm, und hat außer ihren Nahrungswurzeln auch stärkere Haftwurzeln, die schief in die Erde dringen, und deswegen auch einen etwas stärkern Trieb machen. Allein die Haftwurzeln werden bey Zubereitung dieser Stämmchen weggenommen, und wegen dem etwas stärkern Trieb derselben muß man sich im Schnitt der Birnorangerien darnach richten. (S. *Quitten*.) Man kann zwar auch *Aepfel* und *Birnen* auf *Aepfel*- und *Birnwildlinge* veredelt als Orangeriebäumchen erziehen und pflegen (da wir zu Kirschen, Pflaumen rc. auch keine andern, als Wildlinge zu Grundstämmen gebrauchen müssen, ja bey den *Chinesen* sogar Eichen und andere große Waldbäume als Orangerien gezogen und in den Vorzimmern der Vornehmen gehalten), und man kann sie durch den beschränkten Raum der Wurzeln rc. zwingen, daß sie bisweilen schon im dritten Jahre Frucht tragen; allein man hat mehr Arbeit mit den Wurzeln und mit dem Schnitt derselben, und erfordern sie auch größere Gefäße.

Die Wildlinge und Grundstämme zu den *Pfirschenorangerien* sind die *Pflaumenstämmchen*, davon man taugliche, junge, mit schönen zarten Wurzeln aussucht und zuschneidet. *Mandelstämmchen* taugen hier nicht zu Grundstämmen. Sie machen nicht nur gewöhnlich eine starke Pfahlwurzel, sondern haben auch einen sehr flüchtigen Trieb. Die *Abrikosen* gedeihen gut auf Zwetschen, sodann auch hier auf Pflaumen. Zu *Kirschen* hat man theils den Mahaleb (Prunus Padus Mahaleb), der jedoch die Veredlung nicht immer gut annimmt, theils die Süßkirschwildlinge, theils die sauren. Letztere haben einen mäßigern Trieb, als jene, es gehen aber nicht alle süße Sorten auf sauren Wildlingen an, aber auf Süßkirschen fast alle saure Sorten. Auch die süßen stark treibenden Kirschensorten lassen sich zu Orangerien zwingen; ja auch die größten Sorten Herzkirschen, die Lothkirsche, die Lauermannskirsche, die Schöne von Roemont rc. bringen ihre Früchte. Will man sie nur zu Probefrüchten in so lange erziehen, so sind auch zur Noth die Blumentöpfe von der gewöhnlichen Größe hinreichend, allein wenn man die Bäumchen lange und zwar zur eigentlichen Orangeriezucht halten will, so ist nöthig, daß die

die frechtreibenden Sorten in größere Gefäße und in Kübel gesetzt werden. Indessen sind die säuerlich süßen Kirscharten, deren wir so viele treffliche Sorten und von großen Früchten haben, die vorzüglichsten zu diesem Behuf. Die Pflaumensorten werden auf Pflaumenwildlinge und theils auf Zwetschen veredelt. Die kleine gelbe Mirabelle behält an Fruchtbarkeit, niedlichem Wuchs, leichter Behandlung und Dauerhaftigkeit vor allen den Vorzug. Die Kirschpflaume (Prune Cerise) wird in der Blüthe wie ein Blumenstrauß, aber behält wenig Früchte. Den süßen Mandeln dienen die Pflaumenwildlinge zu Grundstämmen. Stachelbeeren und Johannisträubchen lassen sich auch zu niedlichen Bäumchen in Scherben ziehen und vertragen allen Schnitt. — Die Veredlung aller dieser Orangeriebäumchen von Kern- und Steinobst geschiehet entweder durch das Oculiren, oder durch das Pfropfen, oder durch das Kopuliren. — Bey dem Pfropfen entstehen zwar die frühesten Früchte, und auch das Kopuliren verursacht eher Frucht, als das Oculiren; doch ist auch hier das Oculiren, und zwar auf das schlafende Auge die beste Veredlungsart, zumal bey Quitten, welche das Auge besser annehmen und überwachsen, als den Pfropf. — Das Pfropfen ist sehr räthlich und anwendbar, wenn der Grundstamm, der Wildling, bis zur beliebigen Kronhöhe schön, glatt und gerade, und dabey etwa eines Fingers dick ist, wie besonders Kirschen und Pflaumen meist einen schönen Schaft bilden. Die zwey aufgesetzten Pfropfreiser, jedes mit zwey Augen, geben alsdann die Krone. Taugt aber der Wildling nicht zum Schaft, und muß unten gepfropft werden, so soll man ihm tief greifen, daß die Pfropfstelle bey dem Versetzen etwas weniges in die Erde komme; hier setzt man nur ein Pfropfreis auf, und bildet aus dem schönsten Trieb seiner Augen den Schaft. Wäre aber der Wildling stark, daß zum baldigern Verwachsen zwey Pfropfreiser aufgesetzt werden müßten, so widmet man ein solches Stämmchen rathsamer zu einem Buschbäumchen. — Der dünne Wildling wird oculiret und zwar ganz unten, daß die Veredlungsstelle bey dem Versetzen noch mit etwas Erde kann bedecket werden, und der erwachsende Trieb giebt dann den Schaft. Wäre aber der Wildling stark und schön gerade und glatt, so können auch oben in beliebiger Höhe, je nachdem man ihm seine Krone geben will, zwey oder drey Augen in regelmäßiger Ordnung eingesetzet und aus denselben die Aeste zur Krone gezogen werden. — Eben so erziehet man das Bäumchen durch das Kopuliren. Wird das edle Reis mit zwey oder drey Augen unten angesetzt, so bestimmt man den schönsten und gerade aufwachsenden Trieb zum Schaft. Kopulirt man es aber zur Krone, so werden die Triebe zu den Kronzweigen genommen, und muß man in diesem Fall ein Kopulirreis erwählen, das die Augen nahe beysammen stehen hat.

Sowohl die Erziehung der Wildlinge oder Grundstämmchen, es seyen Johannisstämmchen, Quitten, Kirschen oder Pflaumen, muß in der Baumschule oder im freyen Land geschehen, als auch ihre Veredlung und erste Erziehung bis zur gebildeten Krone. Wollte man dieses alles in einem Blumentopf verrichten, so werden sie niemals den freudigen Wuchs dabey äußern, den sie im freyen Lande haben. — Bey dem ersten Zurichten aller Art von Wildlingen aber ist dieses eine Hauptregel, daß man an einer kurzen Länge der Hauptwurzel eine schöne Krone von feinen Nahrungswurzeln erziehe. Hier ist der entgegengesetzte Fall von einem Spalierbaum, oder einer Pyramide. Soll jener eine Hauptwurzel von 1 Fuß und letztere von 1½ Fuß Länge haben, so soll die des Orangeriebäumchens für einen Blumentopf von 8 Zoll Tiefe und Weite nicht über 4 Zoll lang seyn. Will man nun z. B. ein Johannisstämmchen in die Baumschule zu einem künftigen Orangerieäpfelbäumchen einsetzen, das nicht dicker, als ½ Zoll im Durchschnitt seyn soll, so stutzt man die Hauptwurzel auf 1½ Zoll und setzt es 1 Zoll tiefer ein, als es zuvor gestanden, nachdem man auch zuvor den Trieb selbst auf 1½ Fuß abgeschnitten. Hat es sodann einen Sommer gestanden und freudig getrieben, so kann es gegen Herbst durch Oculiren, oder im Winter durch Kopuliren, oder im Frühjahr durch Pfropfen veredelt werden. — Eben das Verstutzen der Wurzeln findet bey den Quittenstämmchen statt, wie überhaupt bey allen Grundstämmen oder Wildlingen, die für Bäumchen bestimmt sind, welche in enge Gefäße eingesetzt werden sollen. Die Wurzeln des Quittenstammes ꝛc. können und sollen nach der Beschaffenheit ihrer Größe und Menge verstutzet und verklugert werden. Denn hier gilt es nicht um einen starken Wachsthum, sondern um einen gemäßigten. Hieraus ist daher auch leicht zu beurtheilen, daß man bey denjenigen Obstorangeriebäumchen, welche in die freye Erde in die Beete und Einfassungen der Blumengärten, in englische Anlagen und sonst versetzet werden sollen, und einen stärkern Wachsthum haben dürfen, auch zu einem höhern Schaft und größern Krone erzogen werden, sich wiederum in Ansehung der Wurzeln obiger Regel des Versetzens der Bäume nähern könne.

Nach dem Veredlen der Grundstämmchen gehet das Augenmerk auf die Erziehung und Bildung des Schafts und dann der Krone. — Die Höhe des Schafts von 1 oder 1½ Fuß ist für kleine Bäumchen die angemessenste. Sie hängt aber übrigens von dem Wohlgefallen ab, oder von der Absicht, wie man seine Obstorangerie unter einander ordnen und stellen, und für den Anblick gefällig machen, sie hier, oder da einen Bogen formiren, oder sonst eine Aussicht bilden lassen will, dabey einige höher, andre niedriger seyn

seyn sollen. Ist nun der Wildling unten oculirt, so macht das eingesetzte Auge gewöhnlich einen Sommertrieb, der zum Schaft gewidmet und erzogen wird. Ist dieser Schuß oder Sommertrieb stark und hat er schon bis Ende May seine bestimmte Höhe erreicht, so kann er sodann wohl noch bey dem zweyten Safttrieb oder Johannistrieb zur Bildung der Krone durch Abkneipen gebracht werden. Ist er aber nicht stark, oder man eilet nicht damit, um etwa baldige Probefrüchte zu erhalten, so thut man besser, wenn man den Wuchs des Schafts nicht durch allzu frühe Erziehung der Kronäste schwächet, sondern den Sommertrieb den ganzen Sommer hindurch ungestört fortwachsen lässet, und erst im folgenden Frühjahr auf beliebige Höhe abschneidet, nachdem man drey Augen zu den Kronästen zugegeben. Solchergestalt wird das Orangeriebäumchen drey Jahre lang in der Baumschule erzogen, im ersten Jahr der Wildling zur Bildung seiner Wurzeln und zu seiner Veredlung, im andern Jahr zu Bildung des Schafts, im dritten Jahr zu Bildung der Krone. (— Wollte man aber eine Probefrucht recht bald erhalten, und nicht auf regelmäßigen Wuchs sehen, so muß man das Stämmchen zur Krone pfropfen, dabey man oft schon im zweyten Jahre Frucht haben kann. Man setzt nämlich sogleich beym Johannistrieb mit Anfang des Junius durch das Abknicken der Sommerschosse deren hinterste Augen in Thätigkeit, und bildet also durch Kunst frühzeitige Fruchtaugen; ja man nimmt auch die Früchte an, wenn sie, wie häufig geschiehet, am Schaft herauswachsen. —) Ist das Bäumchen unten gepfropft oder kopulirt, daß aus einem der besten Triebe der Schaft erzogen werden soll, so werden bey dem kopulirten die schwächern Triebe ober- oder unterhalb dem stärksten behutsam ausgebrochen, bey dem gepfropften aber die übrigen Triebe von Zeit zu Zeit abgezwickt, damit das Schaftreis den Saft allein erhalte, jene aber läßt man nie weiter zu Kraft kommen, als nur, daß das Reis am Leben bleibe, um die Verwölbung der Pfropfwunde bewerkstelligen zu helfen.

Die erste Bildung der Krone ist nun das fernere Hauptaugenmerk bey Erziehung des Orangeriebäumchens noch in der Baumschule. Hierbey richten sich die Verfahrungsregeln nach der verschiedenen Veredlungsart. — Ist bey dem unten oculirten Stämmchen a wie zuvor gemeldet, der erste Sommertrieb ungestört fortgewachsen und wird solcher erst im folgenden Frühling zur beliebigen Schafthöhe abgeschnitten, nachdem man ihm 3 Augen zu den Kronzweigen zugegeben, so läßt man solche zur Bildung der Krone auswachsen, und im Fall sie allzugerade aufsteigen wollen, werden sie vermittelst eines dazwischen gezwängten Hölzchens auseinander gespreitet. Vielfältig setzen diese Zweige schon an den hintern Augen Fruchtaugen an. Ist nun der Safttrieb stark und man will das Fruchttragen beschleunigen, so bricht man gegen Johannis oder gegen die Hälfte des Jun. die Spitzen der Zweige, oder bey starken Trieben die Hälfte ihrer Länge zwischen 2 Blättern ab, so bilden sich noch in eben dem Sommer bey dem Kernobst Laubaugen, die das folgende Jahr Fruchtaugen werden, und bey dem Steinobst Bluthaugen. — Will man aber bey dem ersten Sommertrieb, wenn er besonders stark gewesen, und schon mit Ende May seine Schafthöhe erreichet hat, noch in diesem Jahr die Krone bilden, wozu 3 bis 6 gleich weit von einander stehende Hauptzweige die schönste Form geben, so bricht man Anfangs Junius die Spitze aus, da dann noch Seitenäste zur Krone erwachsen werden. — Ist b das Stämmchen oben zur Krone oculiret, und etwa nur 1 Auge eingesetzet, und es erwüchse daraus, wie allermeist, nur 1 Trieb, so kneipt man diesen mit Anfangs Junius bis auf 4, 5 oder 6 Augen ab, aus welchen hernach beym zweyten Safttrieb nach Johannis noch 2 bis 3 Zweige zur Bildung der Krone entstehen. Oft aber trieben bey gutem Saft und Wurzeln aus dem einen eingesetzten Auge 2, 3 Zweige zur Bildung der Krone. — Ist c das Bäumchen zur Krone gepfropft oder copuliret, so werden seine Triebe zu den Kronästen gezogen. Bey schwachem Safttrieb, und wenn etwa das Bäumchen im Blumentopf veredelt ist, treibt das Copulierreis 1 oder 2 schwache Zweige und das dritte Auge bildet sich schon zum Fruchtauge und die Pfropfreiser jedes von 2 Augen treiben sodann 2 Zweige und die 2 hintersten Augen bilden sich gewöhnlich zu Fruchtaugen. Bey starkem Safttrieb aber machen sie mehrere und stärkere Zweige, die man sodann im halben Junius zur Hälfte, wenn sie 8-10 Zoll lang sind, zwischen 2 Blättern abbricht, um noch im Nachsommer Blüthaugen zu sehen. Bey diesem Abzwicken der Sommertriebe muß man, wie bey dem Schnitt in der Folge auf die Richtung der letzten Augen sehen, und sich die daraus erwachsenden Triebe vorstellen, wie sie stehen werden, damit sich die Krone gehörig ausbreite, außen keine Lücken entstehen, und inwendig nicht zu viele Zweige sich häufen. — Will man auch einige Orangeriestämmchen als Pyramiden erziehen, deren Fruchtbarkeit früher und größer ist, weil der Baumsaft nicht in alle Zweige gleich heftig einströmt, und die untersten deshalb ruhig und bald sich zum Fruchttragen anschicken, — so müssen die Wildlinge nahe an der Erde veredelt werden, da der Schaft nicht über 3 Zoll hoch seyn darf, wo die ersten Seitenäste anfangen. Alsdann zwickt man den ersten Sommertrieb, der zu oberst steht, und mit einem Pfälchen, wenn es nöthig ist, in einer verticalen Richtung gehalten werden muß, schon ab, wenn er 5 bis 6 Zoll lang ist. Treiben noch mehrere Triebe stark, so zwickt man diese all auf zwey Blätter ab. — Mit jedem folgenden

Jahr schneidet man alsdann den obersten geraden Trieb auf drey sichtbare Augen, so erhalten wir die nöthigen Seitenäste in der gehörigen Entfernung. Diese ist aber am schönsten, wenn der untere Zweig, von dem ersten auf ihn folgenden, zwey Zoll entfernt ist; wobey aber genau dahin zu sehen, daß der letztere nie gerade über dem unteren, sondern seitwärts auf ihn folge. Die Aeste an einer jeden Pyramide, die nicht einseitig ins Auge fallen soll, müssen sich in einer Spirallinie ablösen, an der man sich am Kegel herab vier Seiten denkt, so, daß erst der vierte Ast über dem ersteren unteren wieder in senkrechter Linie stehen darf, und der Abstand dieser beyden also sechs Zoll ausmache. — Das weitere Beschneiden richtet sich ganz nach dem der Kronenbäumchen, nur mit dem Unterschied, daß man dem verticalen Trieb stets, so lange er kraftvoll wächst, drey vollkommene Augen läßt, und hier mit mehrerer Vorsicht auf die Auswahl der Augen zu sehen hat. Bey keiner Pyramide darf man, ohne Noth und Endzweck, ein gerade vorwärts, oder noch oben stehendes Auge schneiden, sondern, in der Regel, stets die Seitenaugen, und wenn man dieses Jahr rechts geschnitten hat, so muß künftiges Jahr das links stehende Auge gewählt werden. Dadurch setzt man dem Baumsaft die nöthigen Hindernisse entgegen, die Fruchtzweige nicht zu verwirren und zu verwildern. Auch darf nie bey drey, oder nur zwey Leitzweigen der geradeaus stehende stehen bleiben.

Soll nun das bis zu seiner gebildeten (obgleich noch nicht völlig ausgebildeten) Krone in der Baumschule erzogene Bäumchen in seinen Blumentopf oder Kübel eingesetzt werden, so kann solches entweder vor Winter, oder im Frühjahr geschehen. Gemächlicher ist es, wenn sie über Winter im freyen Lande stehen bleiben, weil man sodann nicht weiter für sie zu sorgen hat. Müssen sie aber den Umständen nach vor Winter eingesetzet werden, so soll man ihre Kronäste noch nicht beschneiden, sondern damit bis gegen das Frühjahr warten. — Bey der wirklichen Einsetzung hat man nicht nur die obigen Regeln bey Versetzung der Bäume vorzüglich zu beobachten, daß die Wurzeln wohl auseinander gebreitet und ordentlich in der Fläche hingelegt, und sodann durch beygegossenes Wasser die Erde wohl angeschlämmet werde, sondern man hat noch insbesondere darauf Bedacht zu nehmen, daß die Hauptwurzeln von der Wand des Gefäßes noch $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll abstehen. Sie müssen daher vor dem Einsetzen gehörig zugeschnitten, auch die Haarwurzeln auf 2 Zoll mit einem scharfen Messer abgestutzt werden. Die obersten Wurzeln sollen nur $\frac{1}{2}$ oder höchstens 1 Zoll hoch Erde über sich bekommen. Zu dem Ende füllet man das Gefäß auf die ohngefähre Höhe mit Erde an und drückt sie ein, daß sie sich nicht viel weiter mehr setzen kann, stellt das Bäumchen mit seiner Wurzel hinein und untersucht, ob es in seiner gehörigen



Höhe zu stehen komme, schüttet alsdann feine Erde auf die ordentlich auseinander gelegten Wurzeln, rüttelt das Bäumchen, daß sich die Erde überall wohl anlege, und schüttet alsdann Wasser zu, um die Erde recht vollkommen anliegen zu machen. Ueber diese nasse Erde streuet man zuletzt noch etwas reine Erde und bedeckt solche mit Moos, als welches den ganzen Sommer über kann liegen bleiben, und läßt die neueingesetzten Bäumchen etliche Tage außer der Sonne und freyen Luft unter Dach stehen. Besagtes aufgelegtes **Moos** gewährt viele wesentliche Vortheile; es hält nicht nur die stark auffallenden Sonnenstrahlen ab, daß sie die Erde nicht so geschwind austrocknen können, und solche viel länger feuchte bleibet und seltener begossen zu werden bedarf, sondern auch beym Begießen verhindert es das Verschwemmen, wie auch das Verkrusten der Erde, hält die Oberfläche rein von Unkraut, daß dessen Saamen nicht so leicht durch Anflug einwurzeln kann; auch bey starken Regen und Platzregen verhindert es das Verspritzen der Erde und das Beschmutzen der Blumentöpfe und der Fenster, wenn sie auf Blumenbretern vor denselben stehen, und was noch andere Vortheile mehr sind.

Was nun ihre **Gefäße** betrift, so bestehen dieselben aus größern, oder kleinern **Blumentöpfen** oder aus **Kübeln**. Die Töpfe von Stein gebrannt, wie die Sauerbrunnenkruge, sind sehr gut und dauerhaft, aber theuer und vermehren die Schwere. **Irdene**, gut gebrannte, sind gewöhnlich und gut; und wenn sie auswendig glassurt sind, auch schön. — Will man nur Proben anstellen und die Obstsorten nur auf die erste Frucht erziehen, nach deren Erlangung aber die Bäumchen in größere Gefäße setzen, so sind die gewöhnlichen Blumentöpfe von etwa 7 Zoll hoch und weit, oder 7 Zoll hoch und 6 Zoll weit hinreichend. Außerdem aber hängt die Größe der Gefäße von der Willkühr und Absicht ab, wie groß und stark man seine Orangeriebäumchen will erwachsen lassen, da sich von selbst verstehet, daß die Größe der Krone des Baums und die Menge der Früchte mit der Größe des Gefäßes und der darin möglichen Ausbreitung der Wurzeln in geradem Verhältniß stehet. Je größer also die Gefäße sind, desto mehr Früchte können die Bäumchen tragen, und behalten. Die beste Form des Blumentopfes, worin jedes Orangeriebäumchen gedeihet, ist 10 Zoll Höhe und 9 Zoll Weite, oder 9 Zoll hoch und 8 Zoll weit. Sie können entweder gleich weit seyn, oder, um mehreren Raum beym Stellen zu gewinnen, besonders aber wegen dem Teller, unten auf einen Zoll enger zulaufen.

Ein äußerst bequemes, nützliches und wichtiges Stück aber zu jedem solchen Blumentopf ist ein **Teller** vom Töpfer dazu verfertiget, um den Blumentopf darein stellen zu können. Er muß in seiner Fläche und Rundung um 2 Zoll oder $1\frac{1}{2}$ Zoll

größer seyn, als der Boden des Blumentopfes, und einen Rand haben, der 2½ bis 3 Zoll hoch ist. Durch diesen Teller kann man viele Mühe des Giessens ersparen, wenn man denselben voll Wasser giesset, als welches auch bey der grossen Hitze geschehen kann. Die Erde ziehet das Wasser allgemach und nach Bedürfniß ein, die Wurzeln werden bey der größten Sonnenhitze erquickt und das Bäumchen stehet immer freudig und frisch da, und dienet solches wegen der mit der Feuchtigkeit sich vereinigenden Wärme der Sonnenstrahlen vielmehr zum Gedeihen und Wachsthum des Bäumchens und seiner Früchte, als das Gießen zur Abendzeit. Wird ferner das Bäumchen zu manchen Zeiten begossen, um die obere Erde auch durchzufeuchten, so bleibt das überflüssige Wasser, so wie auch vom Regen, in dem Teller, und wird dadurch das Blumenbret vor der Fäulniß länger verwahret, mehrerer Vortheile nicht zu gedenken.

Die *hölzernen Kübel* sind wegen ihrer Unzerbrechlichkeit und Dauer, wenn sie mit Oelfarbe (dabey die rothe sehr wohlfeil ist) angestrichen sind, vorzüglich und schön, sie müssen aber zwey eiserne Reifchen haben. Die Größe dieser Kübel kann 13 bis 16 Zoll (Rhein. Werkschuhes) seyn, von gleicher Höhe und Weite. In solchen Kübeln müssen die Bäumchen nicht unter 2 Fuß Schafthöhe haben, und können sie darin stärker, als 2 Zoll im Durchschnitt dick werden.

Die *Erde*, so man den Orangeriebäumchen geben soll, muß eine gute Gewächserde seyn. Es ist leicht zu erachten, daß bey ihrem beschränkten Raum für die Wurzeln, die nicht, wie im freyen Lande, weit umher Nahrungstheile finden können, ihr weniges Erdreich desto besser seyn müsse, um auch ihre Früchte zur Vollkommenheit zu bringen. Da aber auch die beste Erde in so weniger Masse bald von Nahrungstheilen erschöpft wird, so muß diesem Abgang von Zeit zu Zeit durch düngendes Begiessen wieder aufgeholfen werden. Dieses kann nicht besser geschehen, als wenn man Schafmist (die Excremente, ihre Knötelchen) in Wasser vier Wochen einweichet und mit solchem Wasser alle zwey, oder drey Wochen einmal die Erde durchgießet. — Will man sich eine gute Erde für die Orangeriezucht in Vorrath halten, so bediene man sich entweder der Bereitung fetten Erdreichs durch Begießung mit Blut von Schlachtvieh, oder man steche Rasen von süßen Grasplätzen, etliche Zoll dick, und mische darunter den dritten Theil von fetteren Erdarten, als alten Mistbeeten, Teichschlamm, Erde aus Gräben, von Viehtriften, Gassenerde und dergl., lege alles auf einen Haufen und lasse es einen Winter durchfrieren und im Sommer steche man es alle vier bis fünf Wochen um. In der Eile dienen auch die Maulwurfshaufen auf süßen Wiesen mit untervermischtem vierten Theil alter Mistbeeterde, oder dergleichen.

Was die *Pflege und Wartung der Obstorangeriebäumchen* anbetrift, so ist den Sommer hindurch das fleißige *Begießen* eine Hauptsorge. Ohne stete mäßige Feuchtigkeit können sie nicht gedeihen, noch ihre Früchte gut nähren. Zumal ist das fleißige Begießen nöthig, wenn sie Früchte haben. Da thut nun der oben beschriebene Teller sehr gute Dienste. Ein Schoppen (Nößel) Wasser, den die Erde von unten auf ziehet, ist besser, als eine Kanne, die oben darauf gegossen wird, denn ist die Erde sehr trocken worden, so läuft das meiste Wasser an den Seiten ab, ohne die Erde an den Wurzeln durchzufeuchten. Läuft aber das Wasser durch die Erde, so nimmt es viele Dungtheile mit fort. Man muß aber auch dem Guten nicht zu viel thun. Insonderheit muß das Wasser ordentlich abziehen können, wenn die Erde nicht sauer werden soll. Zu dem Ende ist es gut, wenn man unten auf die Löcher des Blumentopfes, damit sie sich nicht durch die Erde verstopfen, entweder ein hohles Scherbchen, oder eine Hand voll Moos, oder grobe Sägespäne und Holzerde legt, daß das Wasser stets durchseihen kann. Man darf aber auch die Teller nicht immer voll Wasser halten, sonst sauret endlich die untere Erde im Blumentopf, so hoch das Wasser stehet, und wird nachtheilig. Man läßt sie einige Tage auch wieder ganz leer. — Bey anhaltender Sonnenhitze müssen die Blumentöpfe öfters *umgedrehet* werden, damit nicht immer eine Seite der Wurzeln den Sonnenstrahlen ausgesetzt sey.

Zur gedeihlichen Pflege der Orangeriebäumchen gehört ferner, daß bey einem jeden im *Frühjahr*, ehe es wieder in das Freye ausgesetzt wird, entweder *die Erde aufgefrischet*, oder wenn es zwey Jahre gestanden hat, dasselbe ganz versetzet werde. Im zweyten Frühjahr wird nun oben die Erde etliche Zoll tief, mit einem Span aufgelockert und hinweggenommen, und frische, gute, fette Erde darauf gelegt. Im dritten Jahr aber wird auch neben herum frische, gute, fette Erde eingeleget und eingeschlämmet. Man hebt nämlich das Bäumchen mit seinem ganzen Klumpen Erde aus seinem Gefäße, welches sich wohl thun lässet, wenn die Erde nicht allzu feucht ist. Ist das Gefäß nicht allzu schwer, so kann es unter dem Arm umgekehrt, verrichtet werden. Man stellet sodann das Bäumchen mit seinem ganzen Klumpen Erde auf ein Bret, und schneidet mit einem alten Messer, oder eigends dazu verfertigten messerartigen Instrument 1½ Zoll dick, und bey den Kübeln 4 Zoll dick die Erde sammt dem darin verflochtenen Gewebe von Wurzeln weg, und eben so unterhalb, belegt unten mit so viel frischer eingedruckter Erde den Boden, stellet das Bäumchen mit seinem noch übrigen Klumpen Erde darauf, schüttet neben herum in den leeren Raum neue Erde, schlämmet sie ein, nimmt auch oberhalb

halb die alte Erde, so weit thunlich, hinweg, und legt dafür neue gute darauf. — Hat aber das Bäumchen drey oder vier Jahre gesessen, oder will es im zweyten, dritten nicht recht fort, und treibt keine neuen Sommerschosse mehr, sondern nur bloße Laub- und Fruchtaugen, oder hat ein kränkliches Ansehen, so ist das gänzliche Versetzen nothwendig, entweder in das freye Land, oder in einen größern Blumentopf oder Kübel. Bey dem letztern wird es um die Zeit, wenn sich der Winter zum Ende neigt, und man seinen Bäumchen, durch Begießen und Aussezzung in die freye Luft zu ihrem neuen Trieb verhelfen will, aus seinem alten Gefäße auf vorbesagte Weise herausgenommen, und nicht nur die alte Erde und Wurzelfasern etliche Zoll dick, sondern so viel nur thunlich, bis auf etliche Zoll Nähe an der Hauptwurzel, weggeräumt, nur daß die Hauptwurzel nicht ganz entblößet werde; füllet sodann den vorigen, oder besser einen andern, etwas großern Blumentopf oder einen Kübel mit neuer, guter Erde so weit an, als nöthig ist, stellet das Bäumchen hinein, thut um die Wurzeln die übrige nöthige neue Erde unter Zugießung des Wassers und lässet es noch einige Tage im Schatten stehen.

Wenn ein oder das andere Orangeriebäumchen keine Sommerzweige treiben will, und man doch die Sorte gern fortpflanzen möchte, so darf man es nur in freyes Land setzen, so wird es deren im ersten Sommer treiben, weil sich die Wurzeln ausbreiten können.

Eben dieses Versetzen in freyes Land (oder zur Noth in ein größeres Gefäß, als sie zuvor gehabt) ist nöthig, wenn man alte Orangeriebäumchen verjüngern will, wenn sie nichts als Fruchtaugen haben, dadurch sie bald entkräftet werden, oder wenigstens nur sehr kurze Sommerzweige treiben. Allein sie müssen zugleich zurückgeschnitten werden, was nämlich Aepfel und Birn sind, bey dem Steinobst thut es sich nicht, solches muß bloß durch Versetzen in ein Gartenland verjüngt werden. Das Kernobst aber, welches nun im Alter und bey eingeschränkten Wurzeln die schlafenden Augen aus den Fruchtstumpen oder Ringelwüchsen zu lauter Blüthenaugen entwickelt, schneidet man auf ½ Zoll Länge an seinen dicht beysammen stehenden Fruchtzweigen ab, und stutzt einige der andern jedes Jahr um etwas ein.

Nicht wenig Zierde und Anmuth machen diese kleinen Bäumchen auch in den Gärten, wenn solche auf den Rabatten oder auf Blumenbeeten mit ihren Früchten prangen, und wer es zum erstenmal erblickt, wird von Vergnügen ganz überraschet. Sie werden aber entweder mit den Scherben in die Erde gegraben, so, daß der Rand derselben mit 1 Zoll Erde bedecket ist, oder man setzt sie, wie einen andern Baum, frey ein, ohne Blumentopf. Erstere werden in allem eben so behandelt, wie jene, die auf Blumenbreten stehen, haben aber so vieles Begießen nicht nöthig, weil ihnen theils die benachbarte Erde viele Feuchtigkeit mittheilet, theils sie von der Sonne nicht so sehr ausgetrocknet werden können, als die freystehenden; nur wenn sie die Früchte haben und die Trockenheit der Witterung anhält, muß man sie mit Begießen nicht vergessen. Indessen taugen zu solchen Rabatten-Scherbenbäumchen keine Blumentöpfe von Thon, als welche nach und nach in der Erde erweichen, die Glasur losweicht und die Töpfe unhaltbar werden, sondern man muß sich entweder Töpfe von Steingut bedienen, oder ausgehauene Steine eingraben, die in der Mitte unten ein Loch haben, damit das überflüssige Wasser vom Regen oder Begießen abziehen könne. — Was nun aber die in der Erde freystehenden Bäumchen, die nicht in Töpfen stehen, betrift, so wachsen solche, weil ihre Wurzeln freyern Spielraum haben, stärker, und muß man sich deßfalls im Schnitt darnach richten. Außerdem müssen sie alle Frühjahr, ehe der Saftrieb eintritt, entweder ausgehoben und die zu sehr wuchernden Wurzeln beschnitten werden; — wobey aber die Wurzeln nicht völlig von Erde entblößet werden dürfen, sondern man sticht mit dem Spaten in der Rundung einen Ballen ab (je größer das Bäumchen ist, desto größer muß der Erdballen um die Wurzeln seyn), räumt die Erde um den Ballen weg, und schneidet sodann die Wurzelfasern und die ausschweifenden Wurzeln weg, wie oben bey dem Scherbenbäumchen gezeigt worden; — oder man kann nach der in Holland gewöhnlichen Methode die Bäumchen auf ihrem Platz in der Erde stehen lassen, und in jedem Spatherbst die Wurzeln nahe um den Stamm herum mit einem scharfen Spaten abstechen. Dieses ist die bequemste Weise, sie in ihrem Trieb immer beschränkt zu halten.

Zum Ueberwintern der uneingegrabenen Scherbenbäumchen kann man sich einer von folgenden zweyen Weisen bedienen: Entweder, wenn man gar keine Mühe mit ihnen haben will, kann man sie im Garten mit sammt den Scherben in die Erde eingraben, so daß der Rand derselben einer Hand breit unter der Erde stehe; oder sie werden in das Haus eingestellet, in eine Kammer, oder ungeheitzte Stube. Aber der Keller ist für sie zu warm und zu ungesund. — Damit sie aber bey strenger Kälte für Frostschaden bewahret bleiben mögen, so hat man nur darauf zu sehen, daß bey Eintritt des stärkern Frostes die Erde in den Töpfen nicht naß sey, sondern mehr trocken; dann schadet ihnen auch die größte Kälte nicht, und wenn auch bisweilen die ganze Erde im Topf durchfrieret, so schadet es ihnen dennoch nicht, wenn nur der Frost nicht allzu lange anhält. Denn allzu lange anhaltender hoher Grad von Frost zerstöret endlich die Lebenswärme. — Auch ist ihnen räthlich, wenn

man oben die Erde mit Schnee bedecket hält, der sie schützet und bey dem Aufthauen mit mäßiger Feuchtigkeit versorgt.

Eine Hauptsache bey dieser Orangeriegärtnerey ist der *jährliche Schnitt* dieser Bäumchen, der überhaupt hauptsächlich darauf gehen muß, so viele Augen, als möglich ist, ganz nahe an den Stammästen in Leben und Thätigkeit zu setzen, damit sie sowohl vollaubig und nicht hager und zackig werden, als auch ihre Früchte nahe am Stamm eine haltbare Stütze haben, der Baumsaft nicht unnütz ausschweife, sondern viele Blüth- und Fruchtaugen entwickle. Zu dem Ende muß man kurz schneiden, damit die schlafenden Augen in Tragspitzen ausstoßen, und die Krone klein und ästig sich bilde. — Wie sich nun im Grunde bey diesem Schnitt alles auf den gewöhnlichen Zwergbaumschnitt reducirt, und solcher in Miniatur ist, so muß er sich auch da nach dem Wurzelvermögen des Baums richten. Weil aber dieses in Töpfen sehr beschränkt ist, so muß auch stets kurz geschnitten werden, um nicht Sperräste zu bekommen. Jedoch hat man sich dabey nach der Natur des Baums und seines Triebes zu richten, ob derselbe flüchtig (stark treibend) sey, oder nicht, und wo man einen scharfen (kurzen) Schnitt, oder einen flüchtigen (mit Aufsetzung mehrerer Augen) zu führen habe. So erfordert z. B. der Pepping, Fenchelapfel rc. einen scharfen Schnitt, fast alle Renetten einen flüchtigen, die englische Carolin einen noch flüchtigern Schnitt. Bey dem Pepping rc. muß das dritte gebildete Auge das Leitauge geben, bey den Renetten rc. das vierte, bey dem Gülderling, der englischen Carolin rc. hingegen das fünfte Auge. Nach etlichen Jahren, wenn der Baum in seiner vollen Tragbarkeit ist, hat man wenig mehr an ihm zu schneiden, und hat er alsdann meist Tragholz. Man schneidet daher die Leitzweige nur auf ein gebildetes Auge, damit der Saft in den Fruchtzweigen nicht fehle.

Wenn man nun ein Bäumchen (nach dem scharfen Schnitt) auf zwey ausgebildete Augen schneidet, so wird das oberste Auge den Leitzweig machen, aus dem folgenden gleich darunter wird entweder ein Blüthauge, oder ein Fruchtauge sich entwickeln, oder ein Finger langes Fruchtreis, oder ein Knotenholz. (Ist es aber um eine baldige Probefrucht zu thun, und man ziehet nicht die Schönheit einer belaubten Krone in Betracht, so darf man nicht so scharf schneiden, und stets drey gebildete Augen lassen, da sich denn aus dem zweyten und dritten bald Fruchtaugen bilden.) — Außer den Leitzweigen oder Mutterzweigen, die zur fernern Ausbildung der Krone, und Erzeugung der Fruchttriebe sind, hat man bey diesen Bäumchen selten viel zu schneiden, denn sie treiben keine Wasserschosse und dergleichen. Was sie außer den Leitzweigen haben, sind die Fruchtholzchen, und die Fruchtreiser. Vom erstern wissen wir vom Zwergbaumschnitt, daß sie die Obstmagazine sind, die uns oft bis acht und mehr Jahre lang bey manchen Sorten fast alle Jahre Früchte liefern, und also das Messer nie fühlen dürfen. Sie treiben aus ihren kurzen, dicken Ringeln alljährlich neue Fruchtaugen hervor, an welchen wir sehen, was über ein, oder zwey, oder drey Jahre Früchte tragen wird. — Anders verhält es sich mit den schlanken Fruchtreisern, mit den 3, 4 bis 5 Zoll langen Zweigen, die (bey starkem Wuchs) unterhalb dem Leitzweig hervor wachsen und gar oft an ihrer Spitze Fruchtaugen haben. Diese dürfen nach der Regel nicht ganz gelassen werden (man müßte denn sehr nach einer Probefrucht verlangen und sonst keine am Bäumchen zu erwarten haben; aber selten bleibt die Frucht hängen, weil der Mutterkuchen fehlt, oder es wird die Frucht klein und geringe, oder leicht vom Wind abgeworfen). Diese Fruchtzweige müssen nun auf Knotenholz auf zwey sichtbare Augen geschnitten werden, um daraus durch Kunst ein Fruchtholz zu bilden.

Oefters finden sich auch *Fruchtaugen an den Leitzweigen*, bald am Ende, bald an der Mitte derselben. Allein diese dürfen nicht verhindern, daß die Leitzweige auf ein, zwey oder drey sichtbare Augen zurück geschnitten werden, wenn man schöne und dauerhafte Bäumchen haben will. Stunde aber ein Tragauge an solchem Zweige tiefer, als der regelmäßige Schnitt geschehen müßte, so kann es bleiben, jedoch darf der Schnitt nie an einem Tragauge geschehen, sonst gehet die Frucht doch verlohren, und äußerst selten treibt neben der Blüthe ein Leitzweig hervor, wie bey Zwergbäumen im Lande. — Treiben bisweilen zwey Leitzweige bey einander aus von gleicher Größe, so wird entweder der obere ganz weggenommen, wenn der untere in seiner Richtung besser zur Krone taugt; oder wenn der obere kann beybehalten werden, so wird der untere zu Knotenholz auf ein Auge geschnitten.

Was nun die Orangeriebäumchen auf Quitten betrift, so werden sie, weil die Quitte stärker treibt, als der Johannisstamm, behandelt mit dem flüchtigen Schnitt, und also den Leitzweigen drey Augen gelassen.

Was nun aber den *Schnitt der Steinobstbäumchen* anbelangt, so unterscheidet sich derselbe vom Schnitt der Kernobstbäumchen nach Maaßgabe der Verschiedenheit der Vegetation dieser beyden Obstclassen, (s. *Zwergbaumschnitt des Steinobstes*) sonderheitlich in der Art ihre Früchte zu bilden und anzusetzen. Das Kernobst trägt nie am einjährigen Holz reife Früchte; denn seine Fruchtaugen erfordern zu ihrer völligen Ausbildung wenigstens zwey, meist drey und bey manchen Sorten vier Jahre. Hingegen blühet das Steinobst an einjährigem Holz, und seine Fruchtaugen bilden sich an jedem Sommertrieb völlig aus. Seine Fruchtzweige, Fruchtknoten machen kein Ringelholz mit schlafenden

fenden Augen, sondern sie treiben jährlich etwas weiter, und haben jedesmal an der Spitze ein Laubauge, das der Ableiter des etwa zu stark eintretenden Saftes ist. — Wie verschieden nun einige Classen Steinobstes ihre Fruchtaugen ansetzen und was deshalben im Schnitte zu beobachten, auch wie bey manchen nur bloß der Johannisschnitt anzuwenden sey, davon s. Zwergbaumschnitt und Sommerschnitt.

Die Pflaumen, welche ihre Fruchtaugen jedesmal bey einem Laubauge ansetzen, sind auch deswegen leicht zu schneiden. Man läßt ihnen wegen ihrem starken Trieb vier bis fünf sichtbare Augen. Sie treiben sodann eine Menge Fruchtholz, und hängen sich voll. Auch darf man bey ihrer anfänglichen Bildung, im ersten und zweyten Jahr, nicht achten, daß ihre hoch, und oft bis an das Ende des Sommertriebs angesetzten Fruchtaugen in das Messer fallen und weggeschnitten werden. —

Die Kirschen sind unter sich verschieden, was die Ansetzung ihrer Fruchtaugen betrift. Die meisten Sorten haben ihre Laubaugen und Fruchtaugen am Zweige vertheilt, aber das oberste ist immer ein Laubauge; andere haben ihre Fruchtaugen einzeln am vorjährigen Trieb, und nur das äußerste an der Spitze ist ein Laubauge. Wollte man diese leztern im Frühjahr beschneiden, so würden solche Fruchtzweige absterben, weil bey ihnen keine Frucht zur Kraft kommen kann, die nicht über sich ein Laubauge hat, das den Ueberfluß des Safts aufnimmt. Man muß daher solche Kirschenarten im Sommer noch vor Johannis, da die Fruchtaugen noch nicht ausgebildet sind, auf beliebige Augen auf drey, vier oder fünf Augen schneiden, damit noch der stärkere Trieb des Safts die noch unausgebildeten Fruchtaugen in Laubaugen verwandle, und was sonst nach Johannis (da der Umlauf des Safts nicht mehr so stürmisch ist, und die Blätter eine größere Vollkommenheit haben, die Augen auszubilden) Staubfäden worden wären, in Blätter umschaffe. —

Die Pfirschen-, Abrikosen- und Mandelbäumchen sind die niedlichsten im Schnitt und erfordern die meiste Vorsicht. Schneidet man sie an einem Fruchtauge, das man für ein Laubauge ansiehet, so stirbt der ganze Fruchtast ab, und die Früchte daran sind verlohren. Das beste dabey ist nun zwar, daß jeder Fruchtast unten zwey Laubaugen hat, die aufs folgende Jahr den Ersatz machen; man soll sie indessen nicht eher schneiden, als bis sie blühen wollen, oder bereits verblühet haben, damit man mit Gewißheit ein Laubauge zum Schnitt für den Leitzweig auswählen könne. Man schneidet sodann die Leitzweige auf vier Augen, und die Fruchtaugen, die zu vorräthigem Holz ausgewählet werden, auf drey sichtbare Augen. Uebrigens müssen die Pfirschenbäumchen einmal während der Blüthe wohl feucht gehalten werden, sonst lassen sie solche gern fallen, und hernach muß man sie für dem Frost wohl bewahren. Denn da der Saft in die Blüthaugen eintritt, so leiden sie bald durch Kälte; blühen zwar hernach schön, aber fallen alle ab. Außerdem aber werden sie die schönsten und reichlich tragenden Bäumchen.

Obst pflücken. — Wenn vom Abnehmen des Obstes von den Bäumen die Rede ist, zu welcher Tageszeit solches geschehen solle, so ist die Rede nur insonderheit vom Tafelobst; denn bey großer Menge des wirthschaftlichen Obstes lassen sich keine Stunden auswählen, sondern damit hat man ganze Wochen zu thun. Was aber auserlesene Sorten von Tischobst betrift, so soll solches eine Stunde nach Sonnenaufgang gepflückt werden. Es ist das ein wichtiger Umstand, worauf wenige achten, aber einen gewaltigen Unterschied im Geschmack des Obstes macht. Man betrachte überhaupt im Sommer die Pflanzen, wie ihre Blätter, wenn die große Hitze des Tages kommt, anfangen schlaff zu werden, und sie den Kopf immer mehr hängen lassen, bis die Abendkühlung kommt. Das verursacht die große Ausdünstung der Säfte durch die Sonnenhitze. Sie werden welk vom Vormittage, bis gegen Sonnenuntergang. Dann ist die Hitze vorüber, und der Thau erfrischet sie. Dadurch erlangen sie neue Kräfte und des Morgens sind sie stark und lebhaft. Eben so verhält es sich auch mit den Obstfrüchten. Am Mittage sind sie erschöpft, matt, geschmacklos und durch und durch warm. Sie erholen sich gegen Abend, wie die Blätter und auf gleiche Weise haben sie ihre Vollkommenheit am frühen Morgen. Man mache nur die Probe, und pflücke des Morgens eine Birn von dem Spalier, und lege sie an einen kühlen Ort bis Mittag; pflücke alsdann bey der Mittagshitze von eben diesem Baum eine andere, und vergleiche sie im Geschmack gegen einander, man wird kaum glauben können, daß sie auf einem und eben dem Baum erwachsen seyen. —

Manche Obstarten haben ferner ihr Eigenes in Ansehung ihrer Reife, da einige im höchsten Grad der Reife zum frischen Genuß am besten sind, andere aber im Anfang ihrer Reife; Pfirschen z. E. und zwar die wolligten oder rauen sind in ihrem höchsten Grad der Reife nicht mehr recht schmackhaft. Die rechte Zeit, diese Frucht abzunehmen, ist, wenn sie nur noch ein wenig an dem Stiel hängt. Wenn sie sich aber mit sammt dem Stiel abbrechen lassen, so haben sie noch nicht ihre völlige und gehörige Reife. Zur höchsten Reife aber, wo sie von selbst abfallen, muß man sie nicht am Baume kommen lassen. Ihr bester Geschmack ist dann vergangen. Mit den glatten Pfirschen oder Nectarinen hat es dagegen eine ganz andere Bewandniß. Wenn sie schon halb trocken scheinen, und um den Stiel welk und runzlich, inwendig aber gelb sind, und sich selber ablösen und vom Baum fallen, so schmecken

schmecken sie am besten, und werden nicht so leicht mehligt, als die eigentlichen rauen Pfirschen. — Die Abrikosen werden auch sogleich mehligt, wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind. Will man sie im besten Geschmack haben, so müssen sie entweder nur in ihrer ersten Reife abgebrochen werden, und zwar nicht bey heißer Sonne, sondern Morgens oder Abends, oder man nimmt sie in ihrer angehenden Reife ab, und legt sie ein Paar Tage in einer Kammer hin. — Gleiche Bewandniß hat es mit verschiedenen Sommer- und Herbstbirnen, die man nicht zur völligen Reife am Baum darf kommen lassen, weil sie sonst mehligt werden, als Rousselette, Mouille bouche d'eté, die Bestebirn oder Everbirn 2c. andere aber sind schmackhafter, wenn sie von selbst vom Baume abfallen, als Rousselette de Rheims 2c.

Was aber das Winter-Tafelobst betrift, so hat man bey Pflückung desselben diese Hauptregel zu beobachten, wenn man es gut von Geschmack und lange haltbar haben will, daß man dasselbe lange genug am Baum lasse, und diejenigen Sorten, die sich am längsten halten, auch am spätesten vom Baum nehme. Dieses träget nicht nur zur Vollkommenheit der Früchte in ihrer Größe und Farbe sehr viel bey, da oft acht oder vierzehn Tage einen auffallenden Unterschied machen, sondern auch in Ansehung ihrer Güte, Saft und Geschmack. Eine Renette, die zu frühe abgenommen ist, schrumpft zusammen, wird welk und zähe, wie Leder, und hat einen schlechten und sauren Geschmack. Hierbey lässet sich freylich der Zeitpunct des Pflückens nicht nach dem Calender bestimmen, da die Obstjahre oder Jahrgänge sehr verschieden sind; allein einige Aufmerksamkeit auf die Beschaffenheit des Herbstes und der Witterung desselben, und auf die Obstsorten geben Fingerzeige genug, und die Erfahrung bestätiget anbey, daß die auf dem Lager spät reifenden Früchte nicht leicht am Baum durch einen frühen Frost beschädiget werden.

Bey dem Pflücken selbst hat man in Acht zu nehmen, daß das gute, schöne und vollkommene Obst nicht unter das mangelhafte, krüplichte oder wurmigte komme, dabey man sich nicht auf das Auslesen verlassen soll, weil dabey das Obst herumgeworfen, und dabey öfters angestoßen und schadhaft gemacht wird; sondern beydes, das gute und schlechte Obst, kann auf dem Baum schon bey dem Pflücken abgesondert werden. Gewöhnlich wird das Obst in einen um die Schultern gehängten Sack gebrochen, dessen Oefnung durch ein Holz auseinander gespreitet wird. Will man nun die geringen und zur Tafel undienlichen Stücke nicht in kurzer Zeit zum wirthschaftlichen Gebrauch anwenden, da in diesem Fall der Arbeiter es vom Baum kann fallen lassen, sondern es soll länger aufbewahret und zu dem Ende auch gepflücket werden, so nehme der Arbeiter außer seinem Sack auch einen sogenannten Brechkorb (der einen bogenförmigen Ring hat, woran ein eiserner oder hölzerner Haken angebunden ist, um den Korb an einen Ast hängen zu können) mit auf den Baum, und breche in denselben die auserlesenen Stücke und in den Sack die geringeren. Bricht er aber die guten Stücke in den Sack, so soll er dieselben theils gelinde hinein legen, und nicht hinein fallen lassen, theils deren nicht zu viel auf einmal hinein thun, damit sie sich nicht auf einander drucken. Ferner muß er außer dem Stiel des Apfels oder der Birne nichts von dem Klebast, wie es der gemeine Mann nennet, vom Tragholz, daran lassen, weil solches denen im Sack schon befindlichen Obststücken leicht Wunden stößt, andern Theils aber dem künftigen Fruchttragen des Baums empfindlichen Schaden thut, weil an diesem Ringelwuchs neue Fruchtaugen befindlich sind. Der Arbeiter muß aber auch darauf sehen, daß er das Obst, zumal die Aepfel, mit dem Stiel abbreche, und nicht den Stiel aus dem Fleisch ziehe, sonst entstehet allda unausbleiblich baldige Fäulniß. Endlich darf der Sack nach dem Heruntersteigen nicht ausgeschüttet werden, sondern das Obst muß sachte aus dem Sack rollen, damit es möglichst gut und unverletzt bleibe, worauf überhaupt bey jeder Behandlung desselben zu sehen, und einem jeden die Ueberlegung das Nöthige rathen wird.

Obst trocknen, backen, welken, dörren, — hat verschiedene Vortheile und Verfahrungsarten. Das Trocknen des Obstes an der Luft und Sonne ist zwar die wohlfeilste, aber geringste Verfahrungsart. Es ergiebt sich von selbsten, daß es nur bey Sommerobst, Sommeräpfeln und Sommerbirnen thunlich, weil es noch in warmen Sommertagen gegen Herbst geschehen muß, und die Sonne noch wirksam ist. Die Aepfel- oder Birnschnitze, welche nicht sehr dicke geschnitten werden dürfen, reihet man mit einer Nadel an starke Fäden, deren Enden zusammen gebunden und an der Sonnenseite des Hauses an Nägeln, oder besser an langen Stäben, daß sie frey hängen, aufgehänget werden. Am besten ist es, daß die Obstschnure unter etwas Obdach hängen, um für den Regen gesichert zu seyn, als welcher das Trocknen sehr verzögert, und wenn er anhaltend ist, Fäulniß und Schimmel verursacht. Hat man aber an den Gebäuden die Gelegenheit nicht, die Schnure unter Obdach zu bringen, so müssen sie bey bevorstehendem Regen so lange unter Dach gebracht werden, bis man sie wieder aushängen kann. Bey diesem Trocknen müssen die Obstschnure nicht nur von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne jede Seite bescheine, sondern man muß auch jede der aufgeschnurten Schnitzen öfters an ihren Fäden fortrücken, damit nicht die untersten, die von der obern Last sehr gedrückt werden, zu schimmeln und zu faulen anfangen.

— Es

— Es muß sehr dienliche gute Witterung seyn, wenn die Schnitze also vollkommen und gehörig austrocknen. Die Probe wird auf diese Art gemacht, daß man etliche Schnitze von einander bricht, und sodann mit den beyden Daumennägeln recht stark drücke. Zeigt sich auf den Nägeln etwas Nasses, so sind sie noch nicht dinlänglich ausgetrocknet; man muß sie daher noch in einem nicht gar heißen, sondern verschlagenen Backofen, woraus das Brod bereits gekommen ist, bringen, als welches überhaupt gut ist, wenn auch die Schnitze heißen Sonnenschein gehabt haben.

Bey dem Erkauf solcher Schnitze muß man der Redlichkeit der Verkäufer versichert seyn, daß sie kein schlechtes oder unreifes, von Winden vor der Zeitigung abgeworfenes, oder durch den Wurmstich abgefallenes Obst darunter gemenget, welches den guten Geschmack des getrockneten Obstes sehr heruntersetzt. Auch müssen besonders die auf solche Weise in der Sonne getrockneten Schnitze vor dem Kochen wohl mit heißem Wasser gewaschen werden, weil sie in der freyen Luft und Sonne von den Fliegen und andern Insecten verunreiniget werden; wie denn auch besonders die Wespen solche öfters halb verzehren.

Das Trocknen des Obstes im Backofen ist vorzüglicher, als in der Sonne, und weit nicht so mühsam, als das Anreihen der Schnitze in Fäden, und das öftere Wenden und Warten derselben. — Es wird aber solches Trocknen im Backofen verrichtet entweder, wenn derselbe noch heiß vom Brodbacken ist, oder daß er zum Obsttrocknen eigends und besonders geheitzet wird. —

In jenem Fall, wenn das Obst in dem vom Brodbacken noch heißen Ofen soll getrocknet werden, so wird solches alsobald, nachdem das Brod herausgenommen ist, hineingebracht. Ungeschälte Schnitze, und geringes Obst, das etwa zur Gesindespeise gewidmet ist, können auf den bloßen Heerd gelegt und getrocknet werden, aber geschälte Schnitze, wie auch Steinobst, Kirschen, Mirabellen, Zwetschen oder Pflaumen rc. werden auf Horden (die bekanntlich von Weiden und andern Ruthen geflochten und mit Leisten umgeben sind), in den Backofen geschoben, damit sich keine Asche rc. anhängen könne, und welches auch bequemer und eilfertiger geschehen kann, man auch nicht so viele Hitze bei dem Ofen auszustehen hat. — Je dünner die Schnitzen sind, und je weniger Dicke das Obst neben einander liegt, auch etlichemal gewendet, oder unter einander gerühret wird, desto leichter trocknet es, und reichet wohl die Hitze eines Brodgebacks zu, solches fertig zu machen. Liegt aber das Obst dicke, und zwar auf dem bloßen Heerd, so muß man, wenn das Geschäft des Trocknens auf einmal beendiget werden soll, die Hitze erneuern, und zu dem Ende auf beyden Seiten des Ofens bey der Mitte jeder Nebenwand einen mit Obst unbelegten Platz lassen, worauf etwas Holz oder Reissig, jedoch wo möglich kein Nadelholz (weil solches das Obst blackricht oder blasigt macht, welches einen bitterlichen Geschmack verursacht,) angezündet wird, welches auch vorne an der Thür des Backofens geschehen kann. Diese Feuer aber müssen mit auf rechtgestellten Backsteinen von dem Obst unterschieden und wie mit einer kleinen Mauer eingeschlossen seyn, damit sowohl die Kohlen und Asche nicht unter das Obst gerathen, noch die zunächst liegenden Schnitze, Pflaumen rc. nicht verbrennen. Ist das Holz ausgebrannt, so müssen die Rauchlöcher und Thüre des Ofens wieder geschlossen, auch diese Nachfeurung nöthigfalls wiederholt werden, bis das Obst vollkommen getrocknet ist: wobey das öftere Wenden, besonders bey den Zwetschen oder Pflaumen nicht zu vergessen, daß die untere Seite obenhin komme, als wodurch das Trocknen sehr befördert wird.

Soll aber der Backofen zum Obstdörren besonders geheitzet werden, so darf man ihn nicht so heiß machen, als zum Brodbacken nöthig ist, sonst würde alles Obst verbrennen, sondern er muß nur einen solchen Grad von Hitze bekommen, als er hat, wenn das gebackene Brod eben herausgenommen worden. Ist dieses, so wird er, wie zum Brodbacken reine gekehrt, die Kohlen aber auf die eine Seite des Ofens gehäufet, daß die Hitze länger unterhalten wird. Uebrigens aber verfähret man mit dem Obst, wie auch in Ansehung des Nachfeurens, wie zuvor gemeldet worden. — Was aber die Zwetschen oder Pflaumen betrift, wenn sie der Menge wegen nicht auf Horden, sondern auf dem bloßen Heerd des Ofens sollen getrocknet werden, so ist es gar dienlich, wenn der Heerd mit Asche bestreuet wird. Denn einestheils verhindert sie, daß die Zwetschen nicht aufspringen und ihren besten Saft nicht ausfließen lassen, anderntheils lassen sie sich auf der Asche bequemer wenden, als wenn sie auf dem bloßen Heerd liegen, und auf demselben ankleben und anbacken. Wenn die Zwetschen nicht aufgeplatzet sind, so hängt sich die Asche nicht sonderlich an, und wenn es auch in etwas geschiehet, so werden sie ohnedem vor dem Kochen mit warmen Wasser gereiniget. Zu dem halten sich solche von Asche etwas weiße Zwetschen länger, als die auf Horden getrockneten, weil die Milben nicht sobald an jene kommen. Die Asche aber, welche unter dem Herausnehmen aus dem Ofen darunter gekommen, kann leicht durch eine Sieb davon gesondert werden. Jedoch ist es rathsamer, daß keine Asche auf dem Heerde gelassen werde, wenn die Pflaumen zum Verkauf getrocknet werden, weil sie sonst etwas unscheinbar sind.

Das Trocknen des Obstes in eingeheitzten Stuben kann den Winter hindurch einem ziemlichen Vorrath verschaffen. Es geschiehet aber solches Trocknen auf dreyerley Weise:

se: entweder auf der eisernen Platte, wenn der Ofen mit einem breiten Kranz versehen ist, oder in eingereihten und am Ofen gehängten Schnüren, und kann man sich dieser beyden Weise zu gleicher Zeit bedienen. — Die in Schnüren aufgehängten Obststücke, besonders die sogenannten Prünellen, oder abgehäutete und vom Kern bekrepte Pflaumen oder Zwetschen, machen die geringste Feuchtigkeit in der Stube, und dusten ganz gelinde aus. Die Schnüren mussen, wie vorhin beym Trocknen in der Sonne gemeldet worden, öfters gewendet und die Obststücke anfangs fortgerückt werden, daß sie nicht in Fäulniß gerathen. Sind sie genugsam trocken, so thut man wohl, sie nicht sogleich in Kisten oder Verschläge ic. zu legen, sondern sie noch eine Zeitlang in Säckchen in der Stube, etwas vom Ofen entfernt, aufzuhängen und sie also mehr austrocknen zu lassen. — Außer den aufgehängten Schnüren um dem Ofen können auch Horden theils auf, theils unter dem Ofen, hauptsächlich aber neben herum auf einem schicklich eingerichteten Gestell von Latten oder Stäben aufgeleget werden. Durch das fleißige Wenden des Obstes und Versetzen der Horden auf wärmere oder minder wärmere Stellen wird das Trocknen befördert. — Will man aber dabey auf den eisernen Platten des Ofens selbst trocknen, so müssen solche wenigstens mit Schreibpapier belegt werden, theils damit die Obstschnitze keine schwarze Flekken von Eisen bekommen, theils daß sie nicht so leicht verbrennen. Man muß sie daher, besonders wenn sie etwas abgetrocknet sind, sehr fleißig werden, zumal wenn die Kälte groß, und das Feuer im Ofen stark gemacht wird. Leidet es der Raum in der Stube, so kann man einen Schirm von Papier vor dem Ofen anbringen und vorstellen, wodurch die Dörre verdeckt und zugleich das Trocknen des Obstes befördert wird.

Allein alle diese Arten und Weisen, das Obst zu trocknen, kommen derjenigen nicht bey, welche in einem dazu eigens errichteten Dörrofen veranstaltet wird, wenn anders dieses Geschäfte ins Große soll getrieben werden, da es keine Gegend geben wird, wo nicht der Artikel des getrockneten Obstes zu einem Handlungszweig könnte gemacht werden, oder wenigstens nicht überall verkauflich seyn sollte. — Ein solcher Dörrofen kann entweder in der Küche, wenn Raum dazu da ist, oder im Garten, oder sonst an einen sichern Platz aufgerichtet werden, und zwar mit gebackenen Steinen und mit zirkulirenden Rauchgängen, wobey der geringste Holzaufwand ist, und auf beyden Seiten der größte Raum bleibet, um auf jeder Seite sechs und mehr Horden anzubringen. Einen dergleichen Obstdörrofen stellt die vierte Kupfertafel vor, und ist folgende Beschreibung die Erklärung:

Taf. IV. fig. 5. stellt die inwendige Einrichtung des Dörrofens im Profil vor. Die zirkulirenden Rauchgänge, die wie bey einem Zirkulirofen in den Stuben eingerichtet sind, zeugen schon von der stärksten Kraft zu heitzen, als wozu auch der Rauch lange benutzt wird. — Der Ofen hat aaa 4 Rauchgänge, indem der Feuerheerd auch für einen Rauchgang gerechnet wird. — Zu Aufrichtung dieser Rauchgänge sind die gewöhnlichen gebackenen Steine zu dick, um die Hitze schnell genug zu verbreiten. Es ist daher zuträglicher, wenn man von dem Ziegler zu jedem Gang 4 ganze Stücke verfertigen läßt, welche man eckigte Hohlziegel nennen könnte, wie fig. b. vorstellt. (Wenn 2 lange Ziegel an ihren Enden im rechten Winkel auf einander gebacken wären, so wurden sie einen solchen eckigten Hohlziegel vorstellen. Diese Rauchgangstücke sind aber etwas dicker, als die gewöhnlichen Ziegel.) — Wenn nun 2 solcher eckigter Hohlziegel zusammen gestellt werden, so giebt es einen geraden viereckigten Gang, und der Ziegler richtet die Länge so, daß zwey Stücke anreichen, und erfordert also ein Rauchgang 4 Stücke, oder 4 solcher eckigten Hohlziegel. — Diese Rauchgange ruhen auf gewöhnlichen gebacknen Steinen ccc, welche auf die langen Seiten gestellt sind, und haben vorne bey dd eingesetzte Stücke Ziegel, als Thürchen, um die Rauchgänge bey Erforderniß fegen zu konnen. — Mit 4 Gängen ist der Ofen am brauchbarsten, besonders, wenn das Obsttrocknen stark und ins Große gehet. Es hält sich darinn die Hitze gut, und es lassen sich auf jeder Seite 6 Horden anbringen, bey 3 Rauchgängen aber höchstens nur 5 Horden. —

ee ist die Feuermauer. — Ein wichtiges Stück dieses Dörrofens aber, wodurch nicht nur viel Holz ersparet, sondern auch das Trocknen außerordentlich befördert wird, sind ff die 3 eisernen Platten, wovon eine über dem Feuer liegt, und die 2 andern an den Seiten befindlich sind, und auf welchen die Feuerplatte ruhet. Jede dieser Platten ist ein Fuß breit, ein Fuß ein Zoll hoch und vier Fuß lang. Man kann sie auch nur 3½ Fuß lang bestellen. Die Feuerplatte hat außer ihrer Breite von ein Fuß an beiden Enden Falzen, worein die Seitenplatten passen, daß sie auf denselben ruhen kann. Die Seitenplatten werden nun bei vier Fuß Tiefe des Ofens bis an die Feuermauer gestellt, hingegen die Feuerplatte um einen halben Fuß wegen dem Rauchgang vorgerückt. Weil sie aber solchergestalt um so viel länger wird, als die Seitenplatten, wenn diese nur 3½ Fuß lang sind, so wird bey diesen das Ermangelnde vorne mit Backensteinen ersetzt. — Es konnen nun zwar an statt dieser eisernen Platten gebackene Steine gebraucht werden; allein man hat jener Kosten in zwey Jahren an Holz erspart.

Die fig. 6 stellt den aufgesetzten Ofen auf seiner Vorderseite vor, mit 6 Horden auf jeder Seite xxxxxx, welche in einem ebenfalls eisernen Gestell laufen, das zwar auch von Holz seyn kann,

so aber doch leicht anbrennen kann, wenigstens aber nicht so viel zur Hitze beyträgt, als ein eisernes; zwey hölzerne Thüren kk mit Riegeln nn, oben mit einem Zugloch oo mit einem blechenen Schieber, um Anfangs dem Schwadem einen Abzug zu machen, und dem Ofenloch q von ein Fuß ins Viereck.

Die drey eisernen Platten wiegen 196 Pf., wenn man sie auf der Eisenhütte zu 4 Fuß 4 Zoll Länge bestellt, da alsdann der Ofen 4 Fuß 10 Zoll tief wird und sodann die Horden länger. Das Eisen zum Gestell wiegt 20 Pf.

Die Horden werden dauerhafter und bequemer von queerlaufenden enge liegenden runden Hölzern, die auf den Seitenplatten eingebohret sind, gemacht, als von Weiden geflochten, die nicht halb so lange dauren, sich zusammenschieben, und verkrümmlen.

Allein, da nicht jeder Landmann die Gelegenheit hat, sich einen solchen Dörrofen eigens zu erbauen, oder derselbe nur für sein Hauswesen Obst zu trocknen gesonnen, auch etwa nicht im Besitz vieler Obstgärten und Baumstücke ist, daß er einen solchen besondern Dörrofen benutzen könnte, so ist es ein großer Vortheil in der Oekonomie, wenn man eine solche Einrichtung mit seinem Stubenofen trift, daß er zugleich der Dörrofen seyn, und man seine Wärme auch zu diesem Endzweck benutzen kann. Man stelle sich dabey den Geruch des trocknenden Obstes nicht so widrig vor, da er vielmehr in der That angenehm ist, noch einen solchen Dunst und Schwadem, der nicht auszustehen wäre. Denn da hier sehr allmählig zu trocknen die Absicht ist, und nicht, wie in einem Backofen, Hitze erfordert wird, sondern nur so viel, daß die Feuchtigkeit des Obstes, das man zuvor einige Tage kann ausdünsten lassen, nach und nach verzehret wird, so ist die Anhäufung der Dünste unbeträchtlich.

Ein solcher bequemer und holzersparender Stubenofen, der zugleich zum Obsttrocknen eingerichtet ist, wird nach Taf. V. fig. 1. und 2. wie die bekannten Zirkulirösen erbauet, und unterscheidet sich von den gewöhnlichen dadurch, daß er keinen so schmalen eisernen Kasten, sondern einen an Breite und Höhe größeren Kasten hat, und diesen hat der Landmann schon gewöhnlich in der Stube. Dieser ist im Grunde viel besser, als der schmale Kasten, der sonst nicht breiter und fast auch nicht viel höher ist, als die übrigen darauf stehenden Züge selbst sind. In einem Ofen, wo der Kasten nicht breiter ist, als die darauf angelegten Züge, stürmt die Hitze des Feuers schnell mit dem Rauch durch die Züge durch, und hält sich nicht genug auf, um sich durch die Kacheln in der Stube zu verbreiten. In dem großen Kasten aber hat das Feuer Spielraum genug, in den größern Platten eine größere Fläche der an ihnen anschlagenden Luft in der Stube zu erwärmen, und geht dann gemach durch die Züge durch. Auf diesen größern eisernen Ofenkasten wird zuerst eine alte eiserne Platte von einem andern alten Ofen gelegt, die die gehörige Breite hat, und die man leicht bekommen kann, oder in deren Ermangelung ein starkes eisernes Blech; doch darf sie nicht die ganze Oberfläche des Kastens bedecken, sondern es muß in der Größe, in welcher der Zug angelegt wird, eine Oefnung bleiben. Hier muß nun gesorgt werden, daß, wo diese Platte an der Oefnung aufhöret, queer an ihr hin ein langes Stück Eisen gelegt werde, auf welchem theils das Plättchen, mit welchem innerhalb der Zug angefangen wird, zu stehen kommt, theils die zwey Stückchen Plättchen, welche neben dem Zuge die Oefnung bedecken, zum Theile aufliegen müssen, und worauf die Seitenplättchen zum Zuge alsdann aufgesetzet werden müssen, und von vorn kommt nun ein viertes Plättchen; so ist damit das Loch zum ersten Zuge fertig. Wenn nun hinten an der Wand ein Plättchen von eben der Höhe, wie vorn, angeklebt worden ist, so werden auf dieses und auf das am Loch einwärts stehende Plättchen zwey eiserne Stäbe gelegt, die die Länge des Zugs, die Stärke von ½ Zoll und 1 Zoll Breite haben. Hierzu schicken sich recht gut Schienen von alten Karrenrädern. Auf diese beyden eisernen Stäbe werden queerüber andere und längere Plättchen gelegt, hierzu schicken sich alte Zungenziegel, woraus auch die übrigen Plättchen gehauen werden können. Mit einem Schocke von dergleichen Ziegeln läßt sich der ganze Ofen bauen. Wer einen zierlichen haben will, der bestellt sich bey dem Töpfer eigene dazu verfertigte Plättchen. Auf diese queerüber gelegten Ziegel oder Plättchen werden an der Seite andere auf ihre Kanten gesetzt, und wieder mit solchen, auf welchen sie stehen, queerüber zugedeckt, und so ist der erste Zug fertig; und so wird auch der zweyte und der dritte angelegt, und endlich durch die Wand in die Feuermauern, oder wohin man sonst will und kann, geführet.

Man siehet in diesem Ofen nun drey Zwischenräume fig. 2. a b c, welche in den gewöhnlichen Zugöfen mit einigen Plättchen besetzt werden, um den obern Zug zu unterstützen, hier aber leer bleiben, weil die Züge auf eisernen Stäben ruhn. In diese Zwischenräume werden die Obsthorden mit dem Obste gesetzet, deren Größe sich nach der Länge und Größe richtet, die der Zwischenraum hat; und man kann deren zwey bis drey in einem Zwischenraum übereinander setzen, und ganz oben auf den Ofen noch einige, hauptsächlich die Horden, auf welchen das schon ziemlich getrocknete vollends abtrocknen und hart werden soll.

Dieser hier beschriebene Stubenofen erscheint auf der Kupfertafel V. unter fig. 1. von vorne, fig. 2. von der Seite; fig. 3. ist eine Horde von Queerhölzchen oder Spangen, die man zum Obsttrocknen braucht, man kann aber auch diese

Querhölzchen rund machen, und so durch die gebohrten Löcher ein Stäbchen nahe bey dem andern (etwa ½ Zoll entfernt) einstecken. a b c sind die drey Zwischenräume, in welche die Horden zu stehen kommen, und a b sind in fig. 1. die beyden Verschmählerungen, welche mit kleinen Plättchen, die bis zu der oben auf dem Kasten aufgelegten eisernen Platte reichen, diese Oefnung bedecken und auf der Seite zur Unterlage und Stütze des ersten Zugs dienen müssen, und endlich fig. 4. ein Zungenziegel, mit welchem alle Züge angelegt werden können.

Dieser bequeme und holzersparende Ofen entspricht nicht nur der Absicht sehr gut, sondern es ist auch nicht die geringste Gefahr des Feuers dabey.

Was nun bey dem Trocknen der verschiedenen Obstarten noch insbesondere zu merken, betrift zuförderst die Aepfel. Diese werden entweder ganz getrocknet, oder zu Schnitzen, als halbe, oder viertel gemacht. Als ganze Aepfel werden vorzüglich die Borsdörfer getrocknet, aber auch andere Sorten, die nicht zu groß dazu sind. — Ganze Aepfel finden mehr Liebhaber und sind verkäuflicher. Ehe sie geschälet werden, wird der Krips oder das Kernhaus mit einem eigends dazu verfertigten sogenannten Kripseisen durchstoßen. Man legt einen nach dem andern auf ein Bretchen und drückt von der Blume an bis auf den Stiel das Kernhaus mit diesem hohlen, runden, einem Wendelbohrer ähnlichen und eines kleinen Fingers dicken Eischen durch. Sodann werden sie geschälet, und wenn sie so, wie auch die andern geschälten Aepfelschnitze ansehnlich, schön und weiß werden sollen, so dürfen sie nicht über Nacht im Korb oder Zuber stehen, sondern müssen sogleich in den Dörrofen kommen, und zwar in den bereits erhitzten Dörrofen. Denn die Hitze treibt den Saft sogleich zurück, daß solche schon weiß bleiben, da sie im Gegentheil gelb und bräunlich werden, wenn der Ofen erst allmählig warm wird, da das geschälte Obst bereits darinnen ist. — Um das Trocknen zu befördern, müssen die Schnitze nicht nur mit der Hand bisweilen unter einander gemenget, sondern auch die unteren Horden zu beyden Seiten oben hin, da die Hitze immer am größten ist, gethan, und die obern Horden unten eingeschoben werden, damit das Obst zugleich trocken werde. — Um das Holz nun zu sparen, muß man von Zeit zu Zeit frisch schnitzen, damit der warme Ofen nicht leer bleibe, sondern sobald erstere fertig sind, die andern eingesetzt werden können. — Sowohl im Dörrofen, als auf dem Stubenofen im Winter muß man achtsam seyn, daß sie nicht schwarz werden. Wenn sie nur nicht mehr fleischig und allzu weich sind, so verderben sie nicht mehr; doch ist es besser, wenn sie wohl getrocknet sind, als zu wenig, sie ziehen doch etwas an, wenn feuchte Witterung ist. — Von fünf Malter frischen Aepfeln erhält man einen Malter getrocknete.

Alles dieses gilt auch von den Birnschnitzen. Wenn die Birnen geschält und zu Vierteln, wenn sie groß, zu halben aber, wenn sie mittelmäßig sind, geschnitten worden, müssen sie auch sogleich in den bereits erhitzten Dörrofen kommen, und dürfen noch weniger lange auf einander liegen, als die Aepfelstücke. Auch dürfen sie nicht knochenhart getrocknet werden, sondern müssen noch etwas zähe seyn, dadurch sie mehr Kraft und Saft behalten. Die Birnschnitze sind wegen ihrem häufigen Saft schwerer zu trocknen und kosten viel mehr Holz, als die der Aepfel; besonders aber, wenn sie schon ganz mild sind, und muß man nicht zu lange damit warten, sondern ehe sie weich und mild sind, zum Dörrofen befördern. — Hutzeln, oder ungeschälte ganze Birnen werden nur meist von Sommerbirnen gemacht, welche bald verderben würden, und keine Zeit übrig ist, sie zu schälen. Sie kosten eben so viel Holz, und sind von ungleich geringerem Werth, als die geschälten Birnschnitze. — Sieben Malter frische Birnen geben einen Malter getrocknete Schnitze.

Getrocknete Kirschen, und zwar sowohl süße, als saure (nicht zwar die hellrothen Glaskirschen, sondern die Weichseln, oder die Sauerkirschen mit rothem Saft), sind eine vortrefliche Speise, besonders auch die süßen schwarzen Frühkirschen. Sie haben, wenn man sie zeitig und schwarz werden läßt, einen sehr gewürzhaften und vorzüglichen Geschmack, wenn man sie auch ohne alles Gewürz kocht. Nur wenn sie bey vielem Regen aufwachsen, sind sie nicht so gewürzreich. — Die Art und Weise, sie zu trocknen, daß sie kräftig, von gutem Ansehen, mit einem Firnißglanz und viele Jahre haltbar werden, muß man sie vom Baume strüppen, daß nämlich die Stiele am Baum hängen bleiben, als welches zugleich dem Baum sehr zuträglich ist, weil solchergestalt keine Tragknospen auf das folgende Jahr leicht mit abgebrochen werden. Der Ofen darf anfänglich nicht allzu sehr erhitzet werden, weil sonst die Kirschen auslaufen, und vielen Saft verlieren; wenn sie aber anfangen runzlich zu werden, so kann man das Feuer verstärken. Allein sie werden im Ofen nicht ganz getrocknet, wenn der Menge nicht zu viel ist, sondern man nimmt sie heraus, wenn sie zwar runzlich, jedoch die Runzeln noch rund und nicht scharf sind, schüttet sie auf andere Horden, und trocknet sie vollends in der Sonne und an der Luft. Dadurch behalten sie ihren guten Saft, bleiben etwas weich und halten sich viele Jahre. Damit sie aber einen schönen Firnißglanz bekommen, so darf man sie ja nicht im Ofen erkalten, oder das Feuer abgehen lassen, ehe man sie heraus nimmt, sonst werden sie ganz blaß; wenn sie aber aus der Hitze schnell an die Luft kommen, so haben und behalten sie einen angenehmen Glanz. Hat man es nun etwa damit versehen, und das Feuer abgehen lassen, so muß der Ofen

auss

aufs neue geheizet und die gedörrten Kirschen wieder eine kurze Zeit eingesetzet werden, so bekommen sie wiederum ihren Glanz. — Von 40 Pfund grünen Kirschen erhält man 13¾ Pfund getrocknete.

Unter den Pflaumenarten sind die Zwetschen oder Hauspflaumen (Prunus domestica) und Mirabellen die allgemeinsten, beträchtlichsten und nützlichsten zum Trocknen. — Die Zwetschen, welche auch von vielen, besonders in Sachsen, gewöhnlich Pflaumen genennet werden, müssen von guter Art, groß und völlig reif, auch keine wurmigten darunter befindlich seyn. Dieses letztere wird aber dadurch verhindert, daß man sie recht reif werden lässet, und wenn sie am Stiel runzlich werden, so sind sie am delikatesten zur Speise im getrockneten Zustand, und sind auch noch einmal so leicht und geschwinde zu trocknen, als die minder zeitigen. Sie fallen auch ohne Windstoß nicht leicht von den Bäumen, wie anderes Obst, wenn sie schon überzeitig sind, aber die angestochenen wurmigten bleiben nicht so lange hängen, sondern fallen sämmtlich heraus. Auch kann man die Bäume, im Fall man die Frucht nicht wohl lange kann hängen lassen, ein wenig überschütteln, und diese herabfallenden angestochenen auflesen und dem Vieh geben. Denn es ist nicht nur äußerst ekelhaft, diese krümmlichen Madenerkremente zu speisen, sondern auch die Zwetschen selbst haben einen saft- und kraftlosen Geschmack; die unreifen aber kochen sich roth und sauer, wenn sie auch noch so sehr gezuckert werden. Wenn Regenwetter einfällt zur Zeit, da die Zwetschen reif sind, so muß man nicht säumen, sie abzuschütteln, weil sie von vielem Regen, wie die Kirschen, aufplatzen und dann gar geschwind faulen, oder abfallen. — Was nun aber die kleinen Zwetschen betrift, so sind sie nicht nur unansehnlich, und bestehen nach dem Trocknen fast nur aus Haut und Stein, sondern die großen von guter Art schmecken auch ungleich angenehmer. Die Bäume müssen daher entweder okulirt, oder gepfropfet, oder wenigstens durch Abschneidung der ersten alten Zweige und Ziehung der neuen Sommerlatten zu Hauptästen veredelt werden. Sodann vergrößert und verbessert die fleißige Düngung und Umgrabung des Landes um die Bäume ihre Frucht sehr.

Das Trocknen der Zwetschen selbst betreffend, so wird solches im Dörrofen am besten bewerkstelliget. Man muß dabey vorerst darauf sehen, daß man zu Anfang das Feuer nicht zu stark mache, damit sie weder auslaufen, noch blasig, oder gar verbrannt werden. Sodann muß man sie öfters wenden und mit der Hand unter einander rühren. Sollen sie schön glänzend werden, so darf man sie auch nicht (eben so, wie die Kirschen) im Ofen erkalten lassen, sondern sie müssen aus der Hitze an die Luft kommen, sonst werden sie bläulich und blaß. — Tausend frische schöne Zwetschen geben 10 Pfund getrocknete.

Außer dieser guten gesunden Speise für Gesunde und Kranke lassen sich auch die großen reifen Zwetschen zu den beliebten sogenannten Prunellen bereiten. — Man lässet die Zwetschen großer und guter Art, die sich vom Stein lösen, recht reif und runzlich werden, schälet sie alsdann entweder mit einem sehr scharfen Messer, oder, welches noch besser und schöner ist, man ziehet die Haut davon ab, welches durch zwey Wege geschehen kann: entweder begießt man sie mit heißem Wasser, oder, welches besser ist, man läßt sie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, daß sie welk werden, da sie alsdann die Haut fahren lassen, welches alles aber nicht nöthig ist, wenn sie auf dem Baum runzlich und welk worden, da man sie sogleich gut schälen und die Haut abziehen kann. Dieses Abziehen wird am bequemsten und geschwindesten verrichtet, wenn man mit einem kleinen scharfen, oben ganz abgerundeten Messerchen, oder mit einem Okulirmesser einen seichten geringen Einschnitt in die Haut, wo der Stiel gesessen, macht, um einen Anfang zur Abziehung der Haut zu haben, welches abgelöste Stückchen Haut man auf der Fläche der Messerklinge liegen läßt, mit dem Daumen darauf drückt, und das Abziehen fortsetzet. Alsdann wird entweder der Stein sogleich ausgedrückt, oder man läßt sie zuvor in dem Ofen etwas abwelken, und drückt alsdann gelinde, da, wo der Stiel gestanden, daß der Stein oben heraus gehet, und legt sie sodann zusammen gedrückt wieder in den Ofen. Die erste Hitze des Ofens muß ganz gelinde seyn, damit die Prunellen anfänglich nur abwelken, und anstatt der alten Haut eine neue Bedeckung bekommen. Denn ob sie schon nicht aufspringen können, weil sie keine Haut haben, so läuft doch der Saft durch die erste allzu starke Hitze aus, und das Fleisch backt auf den Horden an, daß sie beym Wenden oder Abnehmen zerrissen werden müssen. Nach und nach kann alsdann die Hitze verstärkt werden, und wenn sie gehörig getrocknet sind, und noch etliche Tage auf einer Kammer verdünstet haben, so werden sie in Schachteln fest auf einander gelegt, oder in Schnuren eingefaßt, und zusammen hinein gepreßt.

Die gelben kleinen Mirabellen sind eine vorzügliche und vortrefliche beliebte Kost. Sie trocknen sich gut und bald. Nur muß man auch darauf sehen, einmal, daß man das erste Feuer ja nicht zu stark mache, weil sonst ihr meister und bester Saft ausfließet und verlohren geht; hernach darf man sie auch, wie die Kirschen, nicht im Ofen erkalten lassen, sondern man muß sie warm herausnehmen, um sie ansehnlich und glänzend zu erhalten. Kann man sie in der Sonne vollends abtrocknen lassen, so ist es besser, wenigstens aber dürfen sie im Ofen nicht

nicht klapperdürre werden, sondern müssen noch etwas milde seyn. Auch sollen die zum Trocknen bestimmten Mirabellen nicht überzeitig seyn und demnach nicht geschüttelt, sondern gebrochen werden. — 250 Stück frische Mirabellen, groß und klein, wie sie vom Baum kommen, wiegen 4 Pfund und geben getrocknet 1 Pfund weniger 4 Loth.

Abrikosen lassen sich auch trocknen, und werden zur Tafel entweder mit Zucker und Zimmet abgestoßet, oder Tunken daraus gemacht. Vorzüglich geben sie in Fruchttorten eines der besten Gefüllsel. — Zum Trocknen darf man sie nicht von einander schneiden, sondern der Stein wird nur von der Seite heraus und alsdann die Abrikosen mit dem Finger breit gedrückt, und auf Horden in den Ofen geschoben. Das Feuer muß anfänglich auch ganz gelinde seyn. — Wenn sie getrocknet sind, werden sie, wie die Prunellen, in Schachteln aufbewahrt. — Wenn die Abrikosen sollen getrocknet werden, so kann man sie sehr zeitig werden lassen, da sie sich besser trocknen, als in vollem Saft, und gleichwohl schmackhaft werden. Das Gegentheil aber ist, wenn man sie frisch vom Baum weg essen will. Denn wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind, so werden sie bald mehlig, was nämlich die gewöhnlichen Sorten betrift. Im besten Geschmack und Saft sind sie daher, wenn sie nicht überreif genossen, oder in ihrer angefangenen Reife abgebrochen und im Hause noch etliche Tage hingelegt werden. Die völlig reifen sollen nicht bey heißer Sonne abgebrochen werden, da sie matt schmecken; wenigstens muß man sie erst wieder kühl und frisch werden lassen.

Die Reneklođen und weiße Perdrigon lassen sich auch trocknen und geben eine Leckerspeise. Aber ihr Trocknen muß behutsam und anfänglich mit einem sehr gelinden Feuer geschehen, weil sie überaus saftig sind, und sonst nichts, als Haut und Kern übrig bliebe, wenn man den Saft auslaufen machte.

Die Quitten trocknen sich sehr leicht. Man schält sie und schneidet sie in dünne Schnitze, und läßt sie alsdann nur nicht allzu hart austrocknen. — Die getrockneten Quitten werden bekanntlich unter anderem getrocknetem Obst, besonders Zwetschen 2c. mit gekocht und theilen ihm, wenn nur wenige dabey sind, einen vortreflichen Geschmack mit.

Zum Aufbewahren darf alles getrocknete Obst erstlich niemals sogleich vom Ofen weg und warm in verschlossene oder bedeckte Behältnisse gethan werden; denn dadurch ziehen sie an, machen einen Schwadem, der es schimmlich und verderben macht; sondern es muß nicht nur zuvor erkalten, sondern es ist auch allem getrockneten Obst sehr dienlich, ja zu seiner dauerhaften Erhaltung unumgänglich nöthig, daß es nach dem Trocknen im Ofen sechs bis acht Tage in einer trockenen luftigen Kammer frey hingeschüttet werde; denn dabey trocknet und dünstet es gehörig aus. Wenn es gleich vollkommen gut im Ofen getrocknet ist, und man wollte die eine Hälfte, obschon erkaltet, sogleich verschließen, die andere Hälfte aber einige Tage hinschütten und frey ausdünsten lassen, so würden bey jener schon im zweyten oder dritten Jahre die Milben sich zeigen, und letztere Hälfte im vierten Jahr noch ganz rein seyn. — Zweytens soll man jede Gattung Obstes besonders aufbewahren, und nicht unter einander schütten, da man sie zum Kochen für die verschiedenen Mahlzeiten besser und verhältnißmäßiger vermengen kann. Man mischet z. B. gerne unter Pflaumen oder ganz süße Birnen, die für sich allein nicht lange wohl schmecken, und dem Appetit bald widerstehen, säuerliche Birnen, oder noch besser, säuerliche Aepfel 2c. so kann man aus der Erfahrung bald lernen, in welcher Proportion man die Arten und Gattungen zusammen nehmen müsse, um den süßen Obgeschmack durch säuerliches Obst zu mindern und ihn gleichsam recht aufzuschärfen. Hat man aber seine Obstsorten nicht besonders, sondern alle Sorten durch einander, so hängt die Vermischung nicht mehr von unserer Willkühr ab. — Bey dem Aufbewahren des getrockneten Obstes selbst muß nicht nur dahin gesehen werden, daß es vor Staub und allerhand Verunreinigung der Katzen, der Mäuse und ihrem Fraß 2c. gesichert sey, sondern daß es auch in seiner Kraft bleibe, nicht allzu sehr austrockne, noch einen übeln dumpfigen Geruch anziehe. Zu dem Ende wird es am besten in Verschläge, Kisten, Fässer, oder auch aus Stroh geflochtenen großen Körben fest eingepackt und in einer trockenen Kammer hingestellet.

Sollte es aber allenfalls bey einem, oder dem andern versehen worden seyn, so, daß es angegangen wäre, Milben und Schimmel bekommen, oder von allzu langer Dauer und Alter die Milben sich einnisten wollen, so muß es wieder auf eine kurze Zeit in den heißen Ofen gethan und dadurch wieder verbessert und haltbarer gemacht werden; sodann aber soll man es nicht mehr über ein Jahr liegen lassen.

Oculiren, Aeuglen — auch Pfropfen mit dem Auge, Pfropfen mit dem Schildlein (greffer en ecusson) genannt, ist eine Veredlungsart, die auch schon den Alten, obschon nicht so frühe, als das Pfropfen, bekannt war. Doch beschreibet dieselbe schon Cato, 230 Jahre vor Christi Geburt. Man schnitt damals das Auge aus, und in eben der Größe und Form, als das Auge mit etwas Rinde ausgeschnitten war, schnitte man aus dem Wildling auch so viel Rinde, und setzte es an dieser Stelle ein, welche Methode nun bey uns das Winteroculiren worden ist.

Es ist also das Oculiren diejenige Veredlungsart, da man durch Einsetzung eines Auges von einem Sommertrieb eines edlen Baums in die Rinde

Rinde eines Wildlings von jenem Geschlecht solchen gut macht, daß er eben der Baum wird und eben die Früchte träget, als der Baum, von welchem das Reis genommen ist. Diese Veredlungsart hat vor den andern viel vorzügliches, da sie dem Baum keine starke Verwundung macht, bey ganz geringen Wildlingen, die nur eines Federkiels Dicke haben, anwendbar ist und für alle Obstarten taugt, wie z. B. das Pfropfen bey Pfirschen und Abrikosen sehr mißlich ist. Auch kann man im Frühjahr, um Johannis und gegen Herbst, ja auch im Winter oculiren. Geschiehet es im Frühjahr und um Johannis, so heißt es das Oculiren auf das treibende Auge, weil es noch vor Winter in einen Zweig austreibt; geschiehet es aber gegen Herbst, so heißt es auf das schlafende Auge oculiret, weil solches den Winter über gleichsam schläft, und erst im Frühjahr austreibt, wozu denn auch das Winter-Oculiren gehöret. — Jenes das Oculiren auf das treibende Auge ist vorzüglich für das Steinobst, Pfirschen, Abrikosen, Kirschen ꝛc. wobey aber zu bemerken, daß solches lieber acht Tage vor Johannis geschehe, als acht Tage nach Johannis. Werden die Augen später eingesetzet, so bleiben sie allermeist schlafend, oder treiben nur einen Finger lang, das oft im Winter verfrieret, doch gewöhnlich die zwey untersten Augen sodann im Frühjahr wieder treiben. Das Oculiren auf das treibende Auge bekleibet gut, weil man es in neue und frischgewachsene Sommertriebe einsetzt, und erfolget deswegen bey Gesundheit des Stammes, und bey warmer Witterung oft noch ein schöner Wuchs des ausgewachsenen Zweiges, weil der Saft des Baums von Natur am stärksten in die Spitze und sodann in die äußersten Zweige, wie die Sommertriebe sind, gehet. Was man im Frühjahr als aufs treibende Auge oculiret, (das geschehen muß, wenn der Saft gut eingetreten ist, daß sich die Rinde vorzüglich am Wildling gut löset,) wird ebenfalls, wenn es füglich geschehen kann, im Sommerschosse von vorigen Jahr das Auge eingesetzt, da es besser bekleibet, als im alten Holze; doch ist auch das alte Holz, wo die Rinde nicht zu stark ist, brauchbar, wenn man über dem eingesetzten Auge so viel vom Wildling wegschneidet, daß der Saft das Auge nicht vorbey gehet, doch muß man auch nach Beschaffenheit des Wildlings nicht alles über dem Auge wegschneiden, daß der Saft das Auge nicht gleichsam ersaufe; es ist damit Zeit, bis das eingesetzte Auge völlig ausgetrieben hat. Indessen ist dieses Frühjahroculiren nicht stark im Gebrauch, weil man theils seinen Endzweck schon durch das Oculiren aufs schlafende Auge im Spatjahr zuvor, erreicht, theils weil die Manipulation beym Frühjahroculiren nicht so bequem ist, da man an dem einzusetzenden Auge keinen Blattstiel hat, um es bequem halten und einschieben zu können, auch die Augen sich nicht allezeit gut ablösen, und man gewöhnlich sie mit etwas Holz im Auge ausschneiden und ablösen muß, das nicht immer jedem gelingt. — Das Oculiren aufs schlafende Auge ist gleich gut für Kernobst sowohl, als für Steinobst, und das beliebteste und gewöhnlichste. Man kann dabey das Auge in altes, oder in neues Holz einsetzen; man ist dabey nicht zu sehr an einen allzu kurzen Zeitpunct gebunden, sondern man kann es nach dem zweyten Safttrieb, nach Johannis, so lange verrichten, als die Rinde am Wildling und am Oculirzweig sich löset. Man nimmt daher zur Regel, daß man solche Obstarten zuerst oculiret, bey welchen sich im Herbst der Saft zuerst verdicket. Das thut nun einmal das Steinobst, und was bey demselben am früheſten in Saft tritt, dieselbigen Sorten verlieren auch den Saft wieder am früheſten; folglich muß man bey solchen Frühsorten am ersten eilen, und sie vor den andern beäugien. Je früher die Frucht einer Obstart zeitig wird, desto früher vor den andern Sorten verliert der Baum seinen flüssigen Saft. Man darf also nur darauf sehen, wenn die Frucht der Obstsorte dieser, oder jener Obstart zeitig wird. Z. B. unter der Pflaumenobstart wird die Frucht der Sorte der Johannispflaume früher zeitig, als die Sorten der Perdrigon; folglich verliert die Johannispflaume und ihre Wildlinge den Saft früher, als die Perdrigons und müssen daher jene früher oculirt werden, als die letztern.

Was nun aber die Verrichtung des Veredlungsgeschäfts des Oculirens selbst und die Handgriffe desselben betrift, (als welche bey dem Oculiren aufs treibende Auge die nämlichen und eben dieselben sind, wie die beym Oculiren aufs schlafende Auge, anders aber beym Winteroculiren,) so ist es bey solchen Gartenfreunden, die dieser kleinen Kunst unkundig sind, zwar gut und bey manchen bisweilen nöthig, daß sie sich solche durch den Augenschein zeigen lassen, meistens aber reicht auch ein deutlicher schriftlicher Unterricht zu, zumal bey Versinnlichung durch eine Vorzeichnung. Wenigstens aber ist es unumgänglich nöthig, daß sie sich zuvor von diesen Geschäfte theoretisch unterrichten, ehe sie solches practisch treiben wollen, und die Ausübung ist alsdenn auch zehnmal leichter.

Es bestehet aber das Oculiren an sich in 4 Handgriffen: erstlich muß das einzusetzende Auge zurecht geschnitten und ausgehoben werden. Zweytens wird die Oculirstelle im Schaft des Bäumchens, oder im Aestchen der Krone eingeschnitten und eröfnet. Drittens wird das Auge passend eingeschoben und dann viertens gehörig zusammen verbunden. Das Auge von dem edlen Reis auszuheben, macht man (nach der meist gewöhnlichen Weise) mit einem eigends dazu verfertigten Messerchen, das Oculirmesser genannt (Taf. II. fig. c.) einen ohngefähr viertels Zoll langen Queereinschnitt über dem Auge, wenn man das Reis so in der linken


Hand

Hand liegen hat, daß die abgestumpften Blätter über sich stehen, durch die Rinde bis auf das Holz; alsdann ziehet man wieder die Länge herunter auf beyden Seiten neben dem Auge einen Einschnitt etwa ¾ Zoll lang, oder auch kürzer mit der Spitze des Messers, welche beide Einschnitte unten spitzig zusammenlaufen müssen, daß ohngefähr die Gestalt, wie ein lateinisches V. herauskommt, deutlicher aber Taf. IV. fig. 7 zu sehen ist. Dieses Stück Rinde heißt nun das Auge mit dem Schilde. Das Auge stehet etwa ⅛ Zoll unter dem Queerschnitt, und der spitzzulaufende Schild mißt ohngefähr ¾ Zoll. — Neben an beyden Einschnitten wird die Rinde mit dem am Oculirmesser unten befindlichen Beinchen etwas abgelöset und gelüftet, alsdann das Auge mit beiden Fingern der rechten Hand ergriffen und behende ein Druck auf die Seite gethan und also das Auge ausgebrochen. — Hiebey kommt es nun darauf an, ob der Keim in der Mitte des Auges, das holzige Knöpfchen, oder das knorpliche Mark, der weiße Punct nach fig. 8 Taf. IV. woraus der Baum erwachsen muß, darin stecken geblieben, oder nicht etwa noch auf dem Reis stehe, da sodann im Auge ein Löchlein befindlich ist. Man muß aber unterscheiden, was die Wurzel vom Blatte und der darüber befindliche Keim und Seele des Auges ist. Wäre nun letzteres und der Keim im Auge nicht geblieben, sondern noch auf dem Reis befindlich, das ausgebrochene Auge aber mit einem Löchlein anzusehen, so ist es untauglich, und ein anderes auszuheben. Weil aber dieses Ausbrechen nur bey Pfirschen, Kirschen rc. allermeist glückt, aber bei vielen Aepfeln, Birnen rc. die zumal an den Augen Höcker haben, schwer hält, so gewöhnen sich viele sogleich daran, das Auge mit der Spitze des Messerchens abzulösen und abzuschneiden, welches auch besser und sicherer, und deshalben auch die fast gerade aufgehende Spitze des Oculirmessers darnach bequem eingerichtet ist. Andere bedienen sich eines sogenannten Abschiebers, wozu aber nur ein sehr scharfer dienlich ist, wie der Taf. II. fig. D. vorgestellte stählerne Abschieber. Ein stumpfer taugt nicht; er stößt nur den Keim ab und wenn er nicht von selbst, wie bey dem Ausbrechen, gerne abgehet, so wird er losgestoßen und aus seiner Verbindung mit dem ihn umgebenden Bast gebracht, so dem Auge zwar nicht jederzeit sichtbar ist, indessen gleichwohl die Arbeit vergeblich macht. Aller dieser Umstände hat man nicht nöthig und man gehet sicherer, wenn mit Holz oculirt wird, das ist, wenn man am Auge so viel Holz vom Reis mit hinwegnimmt, daß der Keim ganz damit bedeckt, und er dadurch unsichtbar ist, und das Auge mit diesem Holze eingesetzet wird. Solche Augen bekleiben auch gut, nur muß man nicht allzuviel Holz daran lassen.

Dabey dienet nun, besonders bey höckrigten Augen, der bemeldte stählerne Abschieber sehr gut und man schiebt damit so viel Holz, als nöthig, zugleich mit weg, welches am geschwindesten gehet. Die dabey zu beobachtenden Regel sind diese: Erstlich darf das daran gelassene Holz nicht zu dicke seyn, nur so viel, daß der Keim bedeckt sey. Zweytens darf das Holz, so am Auge gelassen wird, nicht faserig seyn, sondern muß glatt und fein zugeschnitten werden, daher auch das Messerchen scharf und gut seyn und öfters auf dem Zinnaschenriemen gestrichen werden muß. Drittens muß das Holz im Auge, wenn es etwas stark, so wie der Wildling ist, (wie dann überhaupt das accurate Verfahren lehret, daß zu einem zarten Wildling oder Reis auch ein kleineres Auge rc. gehöret,) seiner Stelle gemäß etwas ganz weniges hohl zugeschnitten werden. Viertens muß man die Rinde des Schildes außen, und zwar gegenseitig etwas schräg abschärfen, daß die Flügel der vom Wildling darüber zu liegen kommenden Rinde wohl aufliegen, und auch der Umriß der Rinde des Schildes am Saft Antheil bekommen könne. Bey diesem Oculiren mit Rinde wird außer dessen gutem Gedeihen auch die Arbeit gefördert und hat noch verschiedene Vortheile: 1) sind solche Augen wegen ihrem Halt und Steifigkeit bequemer einzuschieben, als die ohne Holz und mit einer dünnen Rinde, die sich oft beuget, und man deswegen auch die Ablösung der Flugel stärker machen muß. Deßwegen auch dieser Umstand zu leichterem Anschlagen beyträgt, daß der holzigte Schild sich selber noch Platz macht, und alles besser in einander sich füget, und nicht so viel Luft dazwischen treten kann, als bey den oft weit aufgesperrten Flügeln. 2) Kann man auch solche Augen brauchen, die sich nicht wohl mehr lösen, und zum Ausbrechen untauglich seyn würden, das ein großer Vortheil ist. Hier ist das Verhältniß, wie bey dem Pfropfen. Ein etwas mattes, gleichsam hungriges Reis gedeihet besser auf einem saftigen Wildling, als ein freches und saftiges. Das kann öfters den zuströmenden Saft nicht einsaugen, und erstickt gleichsam im Saft. So ist es auch beym oculirten Auge; wenn nur der Wildling saftig ist, so ziehet es auch durch das Holz an und schlägt seine Wurzelfasern zu seiner Zeit in das Holz des Stammes. — 3) Vertrocknet das einzusetzende Auge nicht so geschwind, als dergleichen ohne Holz. Freylich soll man auch hiebey nicht lange zaudern. Allein das Holz kann doch nach Verhältniß die Luft länger vertragen, als die bloße Rinde mit dem Saft, wobey das Auge unmöglich anschlagen kann, sobald einmal der klebrigte Saft aufgetrocknet ist, und also durch seinen Firniß die Verbindung der Fibern aufhebt. — 4) Eingesetzte Augen mit Holz sind sicherer zu verbinden, als die mit bloßer Rinde. Bei solchen kann leicht durch allzuhartes Anschnüren des Bandes verhindert werden, daß der

der Saft in das Auge dringe und zirkulire; aber bei dem Holz soll daß Band absichtlich stark angezogen werden.

Viele Pfropfer schneiden den Schild des Auges umgewendet zu, so, daß er einem umgewandten Λ gleichet; man hält sich aber deswegen lieber an vorhin bemeldete Figur, die Spitze des Schildes unter sich zu geschnitten, weil der Wildling am Queerschnitt kränker ist, als an der Spitze, und von da aus dem Schild mehr Saft zufließen lassen kann, als wenn der Queerschnitt unten ist. Im Grunde aber ist es einerley; und wenn alles übrigens gut gemacht ist, so gedeihet das Auge, es sey auf diese, oder auf jene Weise zugeschnitten.

*Der zweite Handgriff des Oculirens ist der Einschnitt in den Wildling zur Oculirstelle.* — Man macht nämlich zum Einschieben des Auges auf einer glatten Seite des Wildlings, — es sey über, oder unter einem Auge, oder dazwischen, — zuvörderst einem Queerschnitt, der der Breite des Queerschnitts am Oculirauge angemessen ist, nämlich einen Messerrücken breiter. Von der Mitte desselben aus wird ein fast Zoll langer Schnitt gerade herunter geführet, daß ohngefähr die Gestalt eines lateinischen T herauskommt. Bey beyden Schnitten wird dem Messer nur so viel Druck gegeben, als nöthig ist, die Rinde zu durchdringen; das Holz selbst soll nicht dabey leiden. — Am Anfang des gerade herunterlaufenden Schnitts werden beyde Ecken der Rinde bis auf das Holz mit dem Messer etwas gelöset, damit man mit dem Beinchen weiter herunterfahren und die beiden Seiten der Rinde so weit hinein ablösen könne, daß das Auge bequem kann eingeschoben werden. Diese getheilten und abgelößten Stücke Rinden heißen nun die Flügel, und muß man dabey Acht haben, daß solche mit dem Beinchen nicht zerrissen werden, entweder durch eine unschickliche Dicke des Beinchens, oder durch allzugroße Schärfe desselben, oder durch unvorsichtiges Regieren desselben mit der Hand. Es sollen aber bey dem Oculiren mit Holze diese Flügel nicht so weit gelöset werden, als lang der Schild des Auges ist, sondern etwas kurzer, damit sich der Schild selbsten noch etwas Platz mache, und desto besser alles in einander passe. Darauf folgt sogleich *der dritte Handgriff*, nämlich das Einschieben des zugeschnittenen Auges. Man faßt solches an dem Blattstiel, steckt die Spitze oben ein und fähret damit herunter, neigt es aber oberhalb ein klein wenig herauswärts; damit man mit dem Holz des Auges den Saft am Wildling nicht abstreife, und desto geschwinder sogleich die Anklebung und Fortlebung des Auges bewirkt werde. Man drücket sodann das Auge mit dem Finger ein wenig sachte auf, und schreitet sogleich zum Verband. Bis zu dieser Verrichtung ist nöthig, daß man die Arbeit so viel möglich beschleunige, und alles frisch und saftig in einander bringe.

Zu dem Ende macht man zuerst den Einschnitt in den Wildling, jedoch ohne die Rinde noch zu lösen, weil dieses nachher geschwinde geschehen ist; darnach schneidet man das Auge zurecht, hält solches — nicht im Munde, damit nicht etwa von den Lippen Nässe daran komme, oder die Wärme des Athems ihm nachtheilig sey, sondern zwischen dem vierten und fünften Finger der linken Hand am Blattstiel, gegen die hohle Hand das Auge gewendet, wobey man den Daumen und die vordern Finger zur Lösung der Flügel am Wildling doch brauchen kann, und schiebt es sodann ein. — Wer aber ohne Holz oculiret, thut am besten, wenn er zuerst das Auge einschneidet und die Rinde daran lüftet, jedoch ohne noch das Auge abzulösen; sodann den Einschnitt am Wildling macht, und nur die Ecken an den Flügeln ein wenig löset, um hernach behender sie ganz lösen zu können, darauf wird das Auge abgelöset, und das abgelößte Auge so lange auf seiner Stelle auf dem Reis gehalten, bis die Flügel am Wildling gelößt sind, und man sodann beydes ganz frisch und saftig auf einander bringe.

*Die vierte und letzte Verrichtung ist denn der Verband.* — Hiezu dienet am allerbesten der weiße feine Bast, darinnen die Kaufleute den Javanischen oder Mecca Kaffee erhalten. Er ist sehr zähe und zart. Wenn er mit gelbem Wachs ein wenig gewichset ist, das zwar nicht unumgänglich nöthig, so ist er noch vorzüglicher zu gebrauchen; er wird nicht nur stärker, und reißt nicht leicht, sondern er klebt auch auf einander und springt nicht auf, wenn er den Fingern ohngefähr entgehet, und behält auch keine Fasern, die im Binden hinderlich sind; naß aber soll er bey dem Binden nicht gemacht werden, hauptsächlich, weil er alsdann, wenn er trocken wird, nachläßt. — Die Umbindung übers Kreuz, wie man es nennet, ist die sicherste und beste, nach Taf. IV. fig. 9. Man legt das anderthalb Spannen lange Band in seiner Mitte über dem Auge auf der hintern Seite so an, daß die Mitte des Stück Bastes zuerst den Queerschnitt bedecke; sodann wird noch einmal ober dem Auge, doch so, daß es frey bleibe, und nicht bedeckt werde, umschlungen, und dann mit beyden Theilen zuerst behebe unter dem Auge herumgefahren, und dann so fort umschlungen, bis der gerade Schnitt unten bedeckt ist. Da immer wechselsweise eine Hand der andern das Trumm mittheilet, so ergiebt sich von selbst, daß es zweymal ein überschlungenes Kreuz giebt, davon man das eine vorne auf den geraden Schnitt richtet, um ihn meist zu bedecken; es braucht aber nicht unumgänglich alles umhüllet zu seyn, sondern es kann die Rinde abwechselnd hervorsehen; doch ist es besser, wenn der ganze Schnitt bedeckt ist. Man kann bey dem Oculiren mit Holz ziemlich stark anziehen, zumal bey dem Oculiren in altes Holz, und je stärker etwa der Höcker am Auge

Auge ist; herunterwärts aber wird das Band immer etwas gelinder angezogen. Dieses Binden hat außer seiner Haltbarkeit, da man zuletzt einen Knopf macht, auch diesen Vortheil, daß sowohl der rechte, als der linke Flügel wohl passend gegen einander gezogen und gelegt wird, weil zu gleicher Zeit die rechte und die linke Hand anziehet, da im Gegentheil, wenn nur in der Rundung oder Spiralmäßig herumgewickelt wird, sich immer ein Flügel etwas zurückdränget. — Ein halbes Blatt am Stiel des Oculierauges zu lassen, ist nicht sehr nöthig; man erkennt nur daran, daß das Auge gut angeschlagen seye, wenn es sein Blatt abgeworfen hat, und nicht dürre ganz fest darauf stehen geblieben. Bisweilen aber wurzelt auch gleichsam das Blatt und bleibt grün. Aber ein Stück vom Stiel des Blattes muß nothwendig gelassen werden, weil man sonst das Auge nicht gut fassen und behandlen kann. Ein Blatt an diesen Stiel zu hängen zur Bedeckung wider die heftige Sonnenhitze auf die übrigen Stunden des Tags (denn länger ist es nicht nöthig,) ist keine Tändeley, sondern kann für die ersten Stunden, wenn man bey heißem Sonnenschein oculiren muß, und das Auge gerade gegen die Sonne zu stehen kommt, gute Dienste leisten.

Uebrigens giebt es noch verschiedene **Bemerkungen bey dem Oculiren überhaupt.** Ehe man oculirt, darf an den Stämmchen oder an dem Aestchen der Krone, die beäugelt werden sollen, nichts geschnitten oder abgestümpfet werden, sonst gehet der Saft zurück und löset sich nach 24 Stunden die Rinde nicht mehr, und fehlt also das Mittel zum Anwachsen, der klebrige lebendige Saft, der bey dem Wildling nöthiger ist, als beym Auge. — In alt Holz, d. i. in zwey-, dreyjährige Stämmchen soll man nur aufs schlafende Auge oculiren; in jung Holz, d. i. in diesjährige Sommerschosse, aufs treibende Auge. Doch dient das junge Holz auch sehr gut zum schlafenden Auge, nur muß man ein paar Wochen später sie oculiren, damit sie nicht auswachsen, weil sich der Saft darin länger flüssig erhält. — Bei **Pfirschen und Abrikosen,** die einfache und doppelte Augen haben, nehme man, wenn man die Auswahl hat, die **doppelten Augen** zum Oculiren, wo nämlich ein Blüthknopf neben einem Holzauge stehet, oder die dreyfachen, wo nämlich ein Holzauge zwischen zwey Blüthaugen, oder ein Blüthauge zwischen zwey Holzaugen stehet. —

Bey einfallendem **Regenwetter** soll man das Oculiren einstellen. Die Nässe, welche den klebrigten Saft durchwässert und auflöset, nimmt die Kraft zum Anwachsen, und wenn auch schon das Auge fest verbunden zu seyn scheint, daß kein Wasser eindringen könnte, ja wenn man auch das Auge ganz bedeckte, so gedeihet es doch nicht bey Regenwetter, aber nach einem warmen Regen ist es desto gedeihlicher zu oculiren. —

Was nun aber das **Winteroculiren** betrift, welches von der Mitte des Novembers an den ganzen Winter hindurch geschehen kann, so macht man mit dem Kopulirmesser einen Querschnitt etwas tief in den Wildling Taf. V. fig. 5. bey a und schneidet sodann von a bis b an dem Querschnitt 1, oder ½ Zoll lang das Holz mit der Rinde fig. 6 aus. Sodann nimmt man das edle Reis fig. 7. und schneidet in gleicher Größe und Breite von Holz und Rinde das Auge fig. 8. bey c aus, daß es auf den Ausschnitt des Wildlings genau und dergestalt paßt, daß oben und unten und auf beyden Seiten Rinde auf Rinde kommt, und verbindet es alsdann mit gewichstem Bast, und wenn man die Veredlungsstelle recht gut verwahren will, so druckt man etwas Baumkitte (s. **Baumkitte**) darauf, doch so, daß das Auge an sich sowohl aus dem Bande, als auch von der Baumkitte frey stehe. Es verstehet sich auch, daß das Auge in der Mitte stehe. Ferner muß der Ausschnitt aus dem Wildling nach der Beschaffenheit des Edelreises eingerichtet werden. Ist dieses Reis dünne, und der Wildling stark, so muß man an demselben den Ausschnitt nicht zu stark, sondern nur oberflächlich machen; denn das Auge darf nicht bis auf das Mark ausgeschnitten werden. — Um nun die Genauigkeit der Länge des Ausschnittes am Wildling mit der Länge des edlen Auges sogleich zu treffen, so bedienet man sich entweder eines Zirkels zur Abmessung, oder, wenn man mit weniger Umständen zu Werke gehen will, so läßt man sich an das Heft des Oculir- oder Kopulirmesserchens fig. 9. zwey Spitzen von Messing oder Horn dd machen, die 1 oder ½ Zoll von einander abstehen, nach Art eines Tasterzirkels, als womit man sowohl die Stelle des Wildlings, als auch des Schildes des edlen Auges bezeichnen kann, wo und wie lang beyde ausgeschnitten werden sollen. — Nach geschehener Oculation kann der Wildling über dem Auge bis auf einen Zoll weggeschnitten werden, damit der nach dem Aeußern spielende Saft, der auch im Winter, außer der Frostzeit, nicht unthätig ist, dahin gehe, und das Anfangen bewürke und befördere. — Daß man aber über dem eingesetzten Auge einen halben Fingerlang stehen lasse, geschiehet deswegen, damit die Kälte des Winters die Veredlungsstelle nicht anstrockne. — Wenn man mit Genauigkeit bey dieser Veredlungsmethode zu Werke gehet, so wird selten ein Auge ausbleiben, und die Stämmchen wachsen sehr freudig heran, und geben dem übrigen oculirten und kopulirten wenig nach in ihrem Wuchs.

Unter dem verschiedenen Oculiren ist nun aber das **aufs schlafende Auge** die vorzüglichste Methode. Die Reiser, welche im Frühjahr herauswachsen, werden groß, und man findet deren öfters darunter, die Manneshöhe erreichen, und im folgenden Jahr die Krone machen können. Es giebt baldige und schöne Bäume. Man lasse sich zur

zur Hauptregel dienen, daß man die Augen tief, ganz nahe bey der Erde, nur eine Hand breit, höchstens eine Spanne hoch von dem Boden einsetze. Nur solches giebt einen schönen geraden und gesunden Schaft. Wenn das Auge z. B. 3 oder 4 Schuh hoch am Schaft eingesetzet wird, so sammlen sich die Aestchen als die Saftherbeyzieher an dem jungen Schuß, der Wildling unterhalb aber, als altes Holz, bleibt kahl; der Schaft oder Stamm nimmt also in der obern Hälfte zu, und die untere Hälfte bleibt dünne; es giebt also einen unförmlichen Baum, der seine Krone, wenn sie sich buschet, nicht tragen kann, der Wind bricht ihn leicht vom Boden ab, oder er muß nicht nur beständig in der Baumschule, sondern auch nach dem Versetzen wohl noch sechs und mehr Jahre mit Stützeln unterhalten werden, und das ist eine wahre Plage. — Ferner, wenn man die Stämmchen jederzeit bey der Erde veredelt, so kann man sie, wenn sie sich schicken, zu Zwerg- oder Hochstämmen ziehen; mehrerer Vortheile nicht zu gedenken.

Die Zeit zum Oculiren auf das schlafende Auge ist vom halben Julius bis halben August, und wenn keine trockene Witterung einfällt, sondern es im August warme Regen giebt, so kann man wohl bis Anfang Septembers oculiren. — Alle Obstarten, welche zu den harten Holzarten gehören, die nicht dickes, schwammigtes Mark haben, halten in ihrem natürlichen Zustand die gewöhnlichen zwey Treibzeiten, von welchen die erste vom Ausschlag der Blätter bis gegen Johannis, oder den halben Junius dauert. Dann gehet der Saft in etwas zurück, und tritt Anfangs Julius wieder aufs neue ein, und dauert bis Bartholomäi, oder zum halben August, oder nachdem die Herbstwitterung warm und feucht ist, etliche Wochen länger; in warmem und trocknem Boden aber erhält sich der Saft selten länger recht flüßig, als bis zum Anfang Augusts, ausgenommen Mandeln, Pfirschen und die jungen Triebe. Außer dieser Triebzeit und nachher pflegen die jungen Bäume wohl noch in die Dicke zu wachsen, aber sehr wenig in die Länge. In dieser Zwischenzeit löset sich auch die alte Rinde zum Oculiren nicht, und muß man sonderheitlich hierbey bemerken, um mit dem Oculiren aufs schlafende Auge bey vielen Stämmchen nicht zu spät zu kommen, daß, je früher bey einer Obstart im Frühjahr der Saft eintritt, desto bälder gehet er nach dem zweyten Trieb wieder zurück. Man muß daher nicht nur zuerst das Steinobst, die Kirschen, Pflaumen rc. oculiren, sondern auch dabey Acht haben auf das frühere und spätere Zeitigen der Frucht. Je früher die Früchte einer Obstart zeitigen, desto bälder tritt der Saft bey ihm wieder zurück, oder eigentlicher zu reden, verdicket sich der Saft. So können z. E. Frühpflaumen nicht so spät mehr auf das schlafende Auge oculiret werden, als die späten Pflaumen, die Frühkirschen nicht mehr mit den späten, das Sommerobst von Aepfeln und Birnen nicht so spät, als das Winterobst. — Auch in diesem Betracht ist es nöthig, daß man seine Wildlinge kenne, und die mehrmals bemerkte Regel von Bezeichnung und Registrirung seiner Kerne bey der Aussaat und nachherigen Verpflanzung der Kernstämmchen beobachte. — Winteräpfel und Winterbirnen lassen sich am spätesten oculiren und öfters noch fünf bis sieben Wochen nach Jakobi. Man wartet gerne spät hin, daß die Augen schlafend bleiben und nicht auslaufen, damit sie nicht als zu zart im Winter erfrieren. Da man es aber nicht immer so treffen kann, daß nicht verschiedene Augen, zumal von Pfirschen, denen der Frost am gefährlichsten ist, auslaufen sollten, so ist dieses ein gutes Mittel, ausgetriebene junge Reiser gegen das Verfrieren zu schützen, wenn man von Wachstuch, oder von starkem Papier, das mit Oelfarbe überstrichen ist, in einer hohlen Gestalt über die Reiser bindet, doch daß sie übrigens frey bleiben und die Luft hineinziehen kann. Dadurch wird der Schnee und die Nässe abgehalten; denn trockener Frost tödtet sie nicht, sondern das Glatteis. Aber man hüte sich ja, keine Strohstürzen über die oculirten Stämmchen zu machen, als welche nicht nur das Verfrieren durch die sich darin haltende Nässe befördern, sondern es finden sich auch leicht darunter die Mäuse ein, und fressen die eingesetzten Augen aus.

Abrikosen oculire man nie ohne Noth aufs schlafende Auge. Da die eingesetzten Augen, wenn sie auch nicht vor Winter ausschlagen, doch nach ihrer Natur sehr frühe in Saft treiben, so tödtet sie allermeist der Frühlingsfrost. Wenn man sie um Johannis aufs treibende Auge oculirt, so sind sie bey gutem Trieb und Witterung meist bis Herbst schon schöne Zwerg- und Hochstämme, wenn sie in die Krone oculiret worden, die man versetzen kann. —

Ob man die aufs schlafende Auge oculirten Stämmchen verstutzen solle, oder nicht, darin sind die Gärtner und Gartenschriftsteller sehr uneinig. Die meisten verwerfen das Verstutzen schlechterdings; allein man muß dabey nicht zu wenig und nicht zu viel thun, und nach dem Trieb des Wildlings sowohl, als nach der Witterung und Zeit des Oculirens urtheilen. Hat der Wildling starken Trieb und viele Aestchen, ist die Witterung treibend, warm und nicht sehr trocken, und geschiehet das Oculiren frühzeitig, so kann man wohl die Nebenzweige abschneiden oder verstutzen, das Hauptreis aber lasse man unverstutzet, oder wenn es sehr groß ist, so verkürze man es, doch lasse man einen niedrigen Nebenzweig unverstutzet stehen, damit bey noch stark treibender Witterung der zuströmende Saft größtentheils dahin ziehe, und das Auge nicht ersäufe. Wenn aber der Wildling nicht starken Trieb hat, oder die Witterung bey dem Oculiren sehr trocken ist, lange kein Regen gewesen,

und der Ostwind eine aushalende Luft verursacht, daß sich die Rinde des Stämmchens kaum noch löset, so nehme man um desto weniger viele Zweige weg, und lasse wenigstens den Hauptschoß stehen, damit der Safttrieb nicht allzu sehr alteriret werde, und das eingesetzte Auge so viel flüssigen Saft erhalte, daß es sich ansaugen und anwachsen könne. — Bekommt man Reiser von seltenen Sorten, und die Oculirstämme lösen sich nicht, so suche man an Bäumen von der Art Wasserschosse, als welche den Saft lange behalten und oculire diese, so kann man auf das folgende Jahr wieder davon oculiren. — Wenn trockene Witterung einfällt und der Saft tritt deshalben zurück, so schütte man, wenn man nicht viele Stämmchen zu oculiren hat, Wasser an die Wildlinge, so treibt der Saft wieder, und tritt wenige Tage darnach wieder in Bewegung. — Daher ist auch nach einem warmen Regen das Oculiren sehr gedeihlich. Auch ist die Morgenzeit, da alles saftiger ist, als in der Mittagszeit, und Tage von bedecktem Himmel zuträglicher, als starke Sonnenhitze. Allein in großen Baumschulen kann man oft wenige Auswahl machen. — Die auf das schlafende Auge oculirten Stämmchen lassen sich auch vor Frühjahr versetzen und versenden, wenn sie auch schon nicht ausgetrieben haben.

Die Reiser, von welchen man Augen zum Oculiren nehmen will, müssen Triebe und Sommerschosse von gesunden, fruchtbaren, jungen und saftigen Bäumen seyn, und wenn es seyn kann, aus der Spitze und der sonnenreichsten Seite desselben genommen werden, weil sie allda die zeitigsten und vollkommensten sind. — Daß der Baum schon Früchte getragen haben müsse, ist nicht unumgänglich nöthig, wie manche irrig behaupten wollen; wenn man nur versichert ist, daß der junge Baum, von welchem man Augen nimmt, von fruchtbarer Art sey. Es geben solche Augen eben so fruchtbare Bäume, als von alten Bäumen. Aber keine Wasserschosse, die freche, geile Triebe, welche auf den dicken Aesten aufsteigen, und die Augen weit von einander stehen haben, soll man nehmen, als welche spät tragende und wenig fruchtbare Bäume geben. —

Je größer und vollkommener die einzusetzenden Augen sind, desto besser ist es. An Aepfeln und Birnen ꝛc. sind die untern Augen (jedoch nicht die etlichen allerunterſten) die schönsten, aber bey Pfirschen nicht, sondern die mittlern und gegen oben hin stehenden Augen, als wovon man überhaupt nur die doppelten oder dreyfachen erwählet. Fruchtaugen oder Tragaugen vermeidet man gerne; allein es begegnet einem doch öfters (und bisweilen kann man keine andern haben), daß die aufgesetzten und austreibenden Augen blühen. Sind es doppelte Augen, dabey also auch ein Holzauge ist, wie bey Pfirschen, Abrikosen, Pflaumen, so zwickt man die Blüthe behutsam ab, und der andere Trieb wird desto schöner und freudiger wachsen; sind es aber einfache Augen, wie bey Aepfeln, so lasse man sie blühen und breche sie nicht ab; allermeist kommt ein Holztrieb nach, und werden solches überaus fruchtbare und bald tragende Bäume. — Hat man keine Sommerschosse, um davon Augen zum Oculiren nehmen zu können, und wollte doch die Sorte gerne fortpflanzen, so nehme man getrost Augen von zwey- oder dreyjährigen Zweigen, sie werden erwünscht und oft besser, als von Sommerschossen anschlagen. Daß man die Pfropf- und Oculirreiser brechen und nicht abschneiden solle, ist ein elender Aberglaube, und ist das Schneiden besser, weil man weder am Ast des Baums, noch das Oculirreis splittert. — Und daß altes Holz daran gelassen werde, ist auch unnöthig, es sey denn, daß man es thue, um die untern Augen zu schonen, und sie nur mit altem Holz in Wasser oder in die Erde zu stecken. — Die Reiser zum Oculiren lassen sich nicht lange aufbewahren, und sind schwer zu versenden. Pfropfreiser dauern ein halbes Jahr in der Erde; aber die Oculirreiser darf man nicht länger, als drey Tage im Wasser, drey oder vier Finger breit tief, stehen lassen. Dauert es länger, so lösen sich zwar die Augen ganz gut, aber sie schlagen selten an, weil der klebrige Lebenssaft zu sehr verdünnet und diluiret worden. — Versendet man sie, so müssen sie in eine Gurke, Apfel oder dergleichen saftige Frucht gestecket, und mit feuchtem Moos gepackt werden. — Frisch vom Baum weg sind sie manchmal zu frech, wenn die Augen sogleich eingesetzt werden sollen, und der Keim gehet nicht mit ab, wenn sie ausgebrochen werden; man muß sie öfters eine oder eine halbe Stunde abwelken lassen. — Bisweilen aber ist die Hitze beym Oculiren so stark, daß man die Reiser in einem Topf oder blechernen Büchse mit Wasser nachtragen muß. — Sind die abgeschnittenen Oculirreiser unvermuthet allzu welk geworden, so darf man sie nur auf etwa eine halbe Stunde ganz in frisches Wasser legen, so werden sie wieder hinlänglich belebt.

Was die Besorgung der auf das schlafende Auge oculirten Kernstämmchen betrift, so ist es denen auf das schlafende Auge oculirten Stämmchen nicht dienlich, wenn sie im Winter zur Verwahrung wider die Beschädigungen der Hasen mit Stroh eingebunden werden müssen. Nicht nur die Stämmchen selbst werden durch das Gewicht des Strohes hin und her beweget, daß sie bey nassem Wetter die Erde bis an die Wurzel abdrücken, und dem Wasser Raum machen, einzulaufen und sie bey Frost in Eis stehen, sondern auch die eingesetzten Augen leiden öfters Noth, ersticken und verfaulen theils wegen der im Stroh sich haltenden Feuchtigkeit, vom Regen und Schnee, theils leiden sie Schaden vom Glatteis, da im Gegentheil bey freystehenden

Bäumchen die Luft sie bald wieder trocknet, und der Frost alsdann unschädlich ist. — Das Band an den oculirten Augen wird über Winter gebunden gelassen. Findet man aber bey jungen Trieben, die bedungelt werden, daß das Band, wie besonders bey Steinobst geschiehet, stark einschneiden will, so wird es aufgelößt und lockerer gebunden, oder im Fall das Auge nicht angewachsen wäre, ganz weggenommen, und das verunglückte Auge mit der Spitze des Messers rein heraus gemacht. — Im Frühjahr werden sämmtliche oculirten Stämmchen durchgegangen, und im Anfang des Aprils, wenn man siehet, daß das Auge schön gequollen oder grün ist und schlagen will, oder besser bereits ausgeschlagen ist, der Verband bey den guten Augen behutsam losgebunden, der ganze Schaft bis auf einen halb Finger langen Stotzel über dem Auge im stumpfen Rehfußschnitt, schräg von der hintern Seite gegen das Auge zu abgeschnitten und dieser Stotzel den Sommer über bis zum August stehen gelassen, da er denn glatt über dem Auge mit aller Behutsamkeit weggeschnitten wird; die gänzliche Verwölbung aber, oder das Ueberwachsen des abgeplatteten Wildlings erfolgt erst im folgenden Jahr, und ist es dem neuen Schuß überaus zuträglich, wenn man auf die frische, abgeschnittene Stelle etwas weniges von der oben beschriebenen Baumkütte, oder etwas Baumwachs aufdrücket. — Würde man sogleich im Frühjahr, ehe das Auge weit ausgetrieben, oder der neue Schuß erhärtet ist, alles bis an das Auge wegschneiden, so würde meistentheils das Auge vertrocknen und die Hofnung zum Baum scheitern. Bis aber der gelassene halb Finger lange Stotzel bis gegen die Oculirstelle hin vertrocknet, hat das neue Reis bereits eine öfters Finger dicke Stärke gewonnen. — Denen im Sommer heranwachsenden oculirten Stämmchen ist es überaus heilsam, wenn sie mit leichten 3 bis 5 Schuh hohen tannenen Pfählchen versehen werden, wenn man sie auch nicht sämmtlich daran anbinden will. Sie werden dadurch bey dem Hin- und Wiedergehen und mannichfaltigen Verrichtungen in der Baumschule beschützt, und geben wenigstens den Arbeitern eine Erinnerung zur Behutsamkeit; diejenigen Stämmchen aber, die krumm wachsen wollen, besonders die Reiser, die auf eine horizontale Lage, wie manche gerne thun, sich neigen wollen, müssen an dieselbigen gebunden, und nach und nach gerade gerichtet werden. — Inzwischen aber kann man jener der meisten Pfählchen ganz entbehren, wenn man den Reisen starken Raum von 3 Fuß breit und den Stämmchen 1½ Fuß Abstand geben kann. — Die heranwachsenden Stämmchen dürfen durch keinen Schnitt in ihrem Safttrieb gestöret werden, zumal im ersten Jahr; wären sie auch zu Zwergbäumen bestimmt, so muß man sie ruhig ihre Schüsse machen lassen; würde man das Hauptreis nur einen Finger lang abschneiden, so würde es trauren und den freudigen Wachsthum, bis zum zweyten Safttrieb, ja oft auf das ganze Jahr verlieren. Desfalls verursachen die Nebenstiche manchen Stillstand, das Messer aber ist noch nachtheiliger.

Denjenigen Bäumchen, die zu Hochstämmen bestimmt sind und taugen, werden im März des folgenden zweyten Jahres, ehe sie anfangen zu treiben, alle Nebenschosse und Zweige, bis an die Spitze, sauber, glatt und behutsam weggeschnitten, ohne den geringsten Storzel oder Knorz zu lassen. Denn das würde sonst nicht nur einen ungleichen und höckerigten Stamm geben, sondern ihm auch schädlich seyn. Denn diese abgeschnittene Stelle überwächst mit Rinde; ehe aber solches geschiehet, würde der Knorz dürre, und also der Stamm unter der Rinde dürres Holz behalten, das mit der Zeit einen Anfang zum Brand geben könnte. Es muß jeder Zweig glatt und sauber weggeschnitten werden. Jedoch müssen die beyden kleinen Augen, welche bey vielen Stämmchen zur Seite des Zweiges stehen, bey andern aber im Winkel des Zweiges; stehen bleiben, damit sie, als neue Saftherbeyzieher, zur Verdickung des Stammes ausschlagen und wachsen können. — Was nun in dem folgenden Frühjahr und Sommer von Zweigen am Schaft herauswächst, läßt man alles stehen. Dadurch wird der Stamm dick, stark und dauerhaft. — Sollte aber allenfalls das Bäumchen keine Zweige aus seinem Schaft ausstoßen wollen, so kneipet man ihm um Johannis, oder auch nach Beschaffenheit der Sache, früher, etwas von der Spitze, da er denn bald Nebenzweige treiben wird.

Im dritten Jahre längstens stehen sie so erwachsen da, daß sie die Krone nun machen können. Zu dem Ende werden ihnen nun nicht nur die im vorhergehenden Jahre zu ihrer Verstärkung am Schaft wieder heraus gewachsenen Zweige sauber weggenommen, sondern auch der Schaft da, wo er die Krone bilden soll, abgeschnitten. — Die gewöhnliche und gemäßeste Höhe des Stammes vom Boden an bis an die Krone sind 6 Fuß Rhein. Diese Höhe giebt man den Apfelbäumen, Birnbäumen, Pflaumen, N. s, Mandel, Pfirschen, Abrikosen. Manche ziehen sie höher; allein die Stürme können sie alsdann stärker greifen, und fast alljährlich ihren Früchten und Aesten großen Schaden thun. Was aber Süßkirschen, Kastanien, Speierlinge ꝛc. anbetrift, besonders aber alle Obstbäume, welche zu Alleen, und an die Wege und Straßen erzogen und gesetzt werden sollen, so müssen solche nie unter 7 Fuß Schafthöhe haben. — Was nun die jungen Stämme über 6 Fuß und etliche Zoll, und die Kirschen- und Kastanienbäume über 7 Fuß und etliche Zoll (für die Krone) haben, wird abgeschnitten. Und da nun der Baum allen Saft in die Krone zu treiben schuldig ist, so werden ihm auch die von diesem Sommer an hervor-

hervorkommenden Augen und Knospen, daraus Zweige entstehen wollen, von Zeit zu Zeit mit den Fingern abgedrückt, oder die bereits herausgewachsenen Zweige weggeschnitten. Das Abdrücken der Augen und Knospen, wo unnöthige, oder schädliche Zweige hervorwachsen wollen, ist überhaupt in der Baumgärtnerey sehr wohl zu merken, und fleißig zu üben. Dadurch werden dem Baum viele Wunden und auch dem Baumgärtner viele Mühe gespart, und der Wachsthum und die Gesundheit des Baums befördert. Wenn einmal sein Saft eingetreten ist, und er angefangen hat zu treiben, so will er in diesem seinem Lebenstrieb ungestört seyn. Was zu dieser Zeit an ihm geschnitten wird, alterirt ihn, macht seinen Saftumlauf irre, still stehend, und ist ihm also nach Verhältniß der Größe und Menge seiner Wunden schädlich. Wenn man ihm nun die Augen wegbricht, wo er überflüssige Zweige machen will, so spürt er solches nicht, und macht ihm keine Irrung im Trieb und Umlauf seines Safts. Wenn aber die Augen schon in Zweige ausgetrieben, und sich also Adern und Saftgänge in dieselben gemacht haben, und sie werden alsdenn zur Zeit des Saftumlaufs weggeschnitten, so bekommt der Baum gleichsam lauter kleine Aderlässe, die ihm manchen Tropfen Blut oder Saft (denn der Saft ist sein Blut) wegnehmen, den er zu seinen Aesten, oder sonst nöthig hätte, oder wenigstens stärker machen könnte. Das siehet man augenscheinlich an den Bäumen des Steinobstes, zumal den Kirschen. Wenn man an denselben, zumal zur Unzeit, nämlich in seinem vollen Trieb und Umlauf seiner Säfte, einen Zweig wegschneidet, oder sonst eine Wunde macht, so hänget bald ein Klümpchen Harz daran. Das ist sein Saft, sein Blut, das sich durch Gerinnen in der äußern Luft verdicket; und dieser Saft, dieses Blut gleichsam, entgehet ihm schon zu seinem Wachsthum und Verstärkung, er hätte es zur Vergrößerung seiner Aeste, seines Stammes, zur Vermehrung und Vollkommenheit seiner Früchte anwenden können; und sind die Wunden stark und häufig, so wird er krank, bekommt den Brand und stirbt ab. — Ist ein, oder der andere Baum etwas zurück geblieben, und noch allzu schwank, so muß man ihn ja nicht, die Krone zu machen, gleich den übrigen bestimmen, wenn er schon die Schafthöhe und darüber hätte. Dadurch würde man ihn sehr zurücksetzen, und ihn auf viele Jahre seiner gehörigen Stärke berauben. Ein Baum von schwankem Stamm, der seine Krone nicht tragen kann, ist ein trauriges Geschöpf im Pflanzenreich, und eine verdrußliche Plage in dem Obstgarten. Man lasse ihm noch ein Jahr seine Saftzweige wachsen, schneide ihm aber jedoch die Höhe zur Krone, so wird er im folgenden Jahr seine Majorennität erlangen, und ein pflanzbarer Baum werden.

Das Oculiren auf das treibende Auge, welches theils im Frühjahr, theils aber und meist bey dem zweyten Safttrieb der Bäume geschiehet, acht Tage vor bis vierzehn Tage nach Johannis, wird nur in junges Holz angewendet, nämlich in Sommerlatten, Sommerschüsse, Reiser, die in demselbigen Frühjahr bis Johannis gewachsen sind; besonders zu Kirschen, Abrikosen und Pfirschen, und dienet sehr gut, hochstämmige Bäume in die Krone zu oculiren, als welche noch vor Winter schöne Kronäste ziehen. — Es müssen aber die Kronen im Frühjahr an den Aesten zurückgeschnitten werden, so wie alle andere, die auch bereits veredelt sind, und so lange sie in der Baumschule stehen bleiben. Denn würden diese letztern nicht zurückgeschnitten, (das heißt auf 3, 4, 5 Augen abgeschnitten, je nachdem die Beschaffenheit der Krone, und die Art des Obstes ist), so würden die Aeste Tragaugen ansetzen. Wenn sodann der Baum versetzet werden, und dann zurückgeschnitten werden soll, so hat man keine Holzaugen, und das Zurückschneiden fiele weg. Der Baum würde vor der Zeit Früchte ansetzen, ehe er hinlänglich und stark genug erwachsen wäre, und nie ein schöner und gesunder, triebiger Baum werden. — Durch das Zurückschneiden der wilden Kronenbäume im März werden also solche zum Oculiren auf das treibende Auge zubereitet. Man wählet nämlich von der Krone drey oder höchstens vier Aeste, so die besten und wohlstehendsten sind, schneidet solche bis auf 2, 3, oder 4 Augen ab, und die übrigen Aeste nimmt man ganz weg. Von denen aus diesen stehen gelassenen Augen erwachsenen Aesten werden um Johannis drey oder vier der stärksten und besten erwählet und *so nahe am Stamm, als möglich*, oculiret. Es ist ein großer Fehler, wenn man die Kronzweige weit gegen außen hin beaugelt, und mehrere Augen gegen den Stamm hin oder hinter dem eingesetzten Auge zurückläßt. Nicht nur die künftigen Hauptäste des Baums werden übelstehend und der Gefahr bei Sturm und Wetter mehr ausgesetzt, sondern es entstehen auch gewöhnlich hinter den Veredelten Stellen falsche Zweige, Aeste, die vom wilden Stamm ausschlagen und unächte oder wilde Früchte bringen. Diese wilden Aeste werden oft vom Kenner leicht übersehen und nicht weggeschnitten, und vom Unkundigen für einen guten und veredelten Ast angesehen und endlich bey den Früchten ganz irre an dem Baum. Wenn man auch schon an den oculirten Kronenästen die hinter dem eingesetzten Auge zurückgelassenen Augen wegschneidet, so können doch wieder andere nachwachsen. Man verfahret daher bey dem Oculiren in die Krone auf folgende Weise: Zuförderst werden die etwaigen am Stamme ausgetriebenen Laubbüschchen weggeschnitten, die überflüssigen Sommerschosse an der Krone herausgenommen, und die drey oder vier erwählten Aestchen zum Oculiren also zugerichtet. Man beugt den Baum unter den linken Arm, und behandelt ihn mit dem Messer in

in der rechten Hand. Die zu oculirenden Aeste werden bis auf etwa sechs Augen oder einer Handbreit abgekürzet. Diese sechs Augen werden zum Theil nebst den Blättern sauber weggeschnitten, ohngefähr in dieser Abwechselung: die untersten zwey Augen werden, wenn sie ganz nahe, wie gewöhnlich, am Stamm stehen, gelassen und nur das Blatt weggenommen; das dritte Auge wird nebst dem Blatt weggeschaft und in dieser Gegend das edle Auge einsetzt; das vierte und fünfte Auge wird wieder mit dem Blatt weggenommen und alle, die sich etwa noch darüber befinden; nur das äusserste Auge wird nebst seinem Blatt stehen gelassen. Dieses letztere muß den Zug des Safts nach dem Oculirauge erhalten und befördern. Unter dem eingesetzten Auge aber wird vorbemeldeter maßen ein oder zwey wilde Augen gelassen, damit, wenn allenfalls das eingesetzte edle Auge verderben, oder von Insecten ausgefressen werden, oder sonst Schaden leiden sollte, ein neues Aestchen allda hervorkomme, um sich deßen auf den Herbst zum Oculiren auf das schlafende Auge, oder im folgenden Frühjahr, oder auf Johannis wieder bedienen zu können. Die meisten Augen aber werden weggeschnitten, damit sie nicht dem eingesetzten Auge den Saft zu viel entziehen. Hat der Baum seine Höhe zur Krone noch nicht, und man will ihn gleichwohl auf das treibende Auge oculiren, so werden oben an einem schicklichen Platz in das mittelste Aestchen, als dem Schaftreis, nachdem die übrigen alle weggeschnitten worden, zwey Augen auf die gegenüber stehenden Seiten, etwa 2 Zoll das eine höher, als das andere, eingesetzt, davon das schönste, das erwächst, zum übrigen Schaft angezogen, das andere aber weggeschnitten wird.

Uebrigens ist die Verfahrungsart und Manipulation bey dem Oculiren auf das treibende Auge eben die, wie vorhin bey dem Oculiren aufs schlafende Auge gezeiget worden. Werden kleine niedrige Stämmchen, besonders zu Zwergbäumen, oculirt, und haben solche dienliche Sommertriebe, so wird eben so verfahren. Alles, was unter dem einzusetzenden Auge von Aestchen und Blättern und Augen sich befindet, wird weggeschnitten, bis auf etwa ein oder zwey Augen zur Reserve, wenn das Oculirauge mißrathen sollte. Zu äußerst wird ein Auge gelassen zum Zug. — Sollen auf zwey wohlstehenden Aestchen, die eine Gabel bilden, zu einem Spalierbaum zwey Augen eingesetzet werden, so lehret der Augenschein, daß jedes an der äußern Seite rechts und links in gleicher Höhe zu stehen komme. — Für Pfirschen und Abrikosen ist dieses Oculiren auf das treibende Auge besonders sehr zuträglich, und werden meist noch gute Bäumchen, auf den nächsten Herbst oder Frühjahr zu verpflanzen, oder ihnen im folgenden Frühjahr bereits den ersten Schnitt zur Anlage zu ihrer Gestalt oder Spalierform zu geben.

Was ferner die Behandlung und Besorgung der aufs treibende Auge oculirten Stämme betrift, so wird nach Verlauf von 10 - 14 Tagen, da die Augen anfangen zu treiben, das Band, wenn es einschneiden will, etwas gelüftet, jedoch nicht ohne höchste Noth. Wenigstens macht man es nicht eher ab, als bis das Auge einen Finger lang ausgetrieben hat. Alsdenn aber wird nicht nur das Band gänzlich weggenommen, sondern auch jegliches Reis an dem oculirten Auge, oder nunmehr ausgetriebenen Zweige glatt und behutsam weggeschnitten, und hier kein Sturzel gelassen, wie an denen aufs schlafende Auge oculirten Stämmchen. — Es ist dem neuen Reis sehr zuträglich, wenn auf das frische Holz etwas von der Baumkütte gedrücket wird. — Die übrigen wilden Augen, welche man beym Oculiren gelassen hat, werden nun auch sauber und glatt weggeschnitten, und die Aestchen, an welchen die eingesetzten Augen etwa nicht bekleiben, werden gänzlich herausgenommen. Was aber die in das Schaftreis oculirten Stämmchen betrift, so wird, wenn das eingesetzte unterste Auge gut angeschlagen, das Stämmchen an diesem Auge abgeplattet, d. i. sauber und glatt weggeschnitten und etwas Kütt aufgedrückt. Ist aber das obere ausgewachsene Auge und Reis schöner oder wohlstehender, geradewachsender, so wird das unterste an der Rinde jedoch ohne Verletzung derselben weggeschnitten, (das jedoch auch erst im Frühjahr geschehen kann.) — Wäre aber das unterste Auge verdorben, so muß es sorgfältig mit der Spitze eines Messerchens herausgenommen werden, damit diese etwas schadhafte Stelle wieder gut vertheilen und verwachsen könne, und zu dem Ende auch etwas Baumkütte oder Baumwachs aufgedruckt. Bisweilen bleiben auch manche Augen, die um Johannis eingesetzet werden, schlafend bis zum folgenden Frühjahr. Ja man findet sogar disweilen, daß von denen aufs schlafende Auge oculirten Augen, ein ganzes Jahr hindurch schlafend, jedoch gesund, bleiben, und erst im zweyten, ja wohl gar erst im dritten Frühjahr ausschlagen. Der Fehler liegt gewöhnlich an der Wurzel, oder daß das Auge nur an einem kleinen Theil angewachsen ist. — Bey Einsetzung der Augen in die Kronenäste hat man auch darauf zu sehen, daß die daraus entstehenden Reiser nicht gegen einander wachsen, oder sonst auf dieser, oder jener Seite einen üblen und unrechten Stand haben. Meist stehen sie am besten, wenn die Augen gegen außen eingesetzet werden, im Fall nicht die Kronäste sehr flach und in einer horizontalen Neigung liegen, da man sodann, um die Krone geschlossener und wohlstehender zu machen, die Augen auf der inwendigen Seite der Aeste einsetzet. — Man suche ferner zu vermeiden, daß man keinen Gabelbaum oder Scheerenbaum erziehe, dessen zwey Hauptäste eine Gabel formiren. Solchen sind die Sturmwinde sehr gefährlich,

lich, und werden am leichtesten von denselben in der Mitte gespalten. Es heißt aber nur das ein **Gabelbaum**, da die beyden ersten Hauptäste weit auseinander stehen und ihre Nebenäste weit obenhin austreiben, und unten eine Strecke blos sind. Um solches zu verhüten, muß man bey zwey Hauptästen nur die untersten Augen austreiben lassen, und also den ersten Schnitt im Frühjahr tief machen, auf die untersten Augen. — Bey denen auf das treibende Auge oculirten Bäumen und Stämmchen ist in dem Sommer und Herbst hindurch fleißig nachzusehen, was etwa von wilden Nachtrieb sich äußert, und solcher von Zeit zu Zeit abzudrucken und wegzunehmen. Im folgenden Frühjahr müssen alle in der Baumschule stehen gebliebenen, aufs treibende Auge oculirten Stämme und Bäumchen, es seyen hohe, oder niedrige, Kronenbäume, oder Zwergstämme, an ihren neuen Aestchen, auf 2, 3, 4, oder 5 Augen, nach der Beschaffenheit und Erfordernis des Baums und der Bestimmung desselben, zurückgeschnitten werden, und ist solches nicht zu unterlassen.

Was das **Oculiren aufs treibende Auge im Frühjahr** anbetrift, so hat solches auch einen erwünschten Fortgang und verschiedene Vortheile. Man kann nachhohlen, was im Herbst aufs schlafende Auge entweder verunglückt ist, oder versäumet worden. Die Reiser und Aestchen, welche von denen im Frühjahr eingesetzten Augen erwachsen, bekommen einen großen Vorsprung vor denen, die um Johannis oculiret werden, und was etwa mislingt, kann auf Johannis, oder Herbst nachgehohlet werden. Die eigentliche Zeit dieses frühen Oculirens ist die Pfropfzeit in die Rinde, d. i. wenn die Bäume in Saft zu treten angefangen haben, und also die Rinde sich löset. — Zu Oculirreisern nimmt man eben diese, welche man zum Pfropfen bestimmt; man nimmt sie nicht nur vom Baume frisch, sondern auch die, welche man in die Erde schon einige Zeit aufbewahret hat, die man abwäscet und wohl, wenn es nöthig ist, sich in frischen Wasser ein wenig erquicken läßt; lesen sich daran schon die Augen, so wie überhaupt im ersten Frühjahr auch vom Baume weg, nicht so gut, als um Johannis, so hat solches nichts zu sagen. Einmal ist besonders jetzo keine andere Zubereitung des Auges, als mit Holz zu empfehlen, wobey das willige Lösen der Rinde nicht unumgänglich nöthig ist; und hernach ist diese wenige Saftigkeit vielmehr zum Anwachsen förderlich. — Ueber diesen Satz wird mancher den Kopf schütteln. Allein welcher Baumerzieher aufmerksam gewesen, wird öfters gefunden haben, daß das Oculiren, so wie auch das Pfropfen, in den Spalt und vornehmlich in die Rinde, zwar eine Flüssigkeit des Safts verlange, aber nicht einen allzugroßen Vorrath, nicht einen zu starken Erguß der Säfte, und daß ein etwas welkes Reis und Auge besser bey einem **saftigen** Stämmchen gedeihe, als ein ebenfalls saftiges. Dabey zeichnen sich besonders manche Sorten Kirschen und Abrikosen aus, wo man den Zeitpunct genau in Acht nehmen muß, in welchem sie der Einverleibung mit fremden Säften fähig sind. Wie oft erstickt das Auge der Kirsche im vollen Saft, und warum ist alsdann das Auge nicht blos vertrocknet, sondern die Stelle am wilden Stamm, wo die Einsetzung des Auges geschehen, rund umher dürre und gleichsam brandig? — Bei diesem Frubjahroculiren kommt übrigens dem Pfropfer auch dieser kleine Umstand wohl zu statten, daß das Auge, welches mit Holz zugeschnitten wird, eine Reinigkeit hat, und bequemer zu behandlen und besonders gut einzuschieben ist, als ein Auge mit bloßer Rinde; denn im Frühjahr hat man keinen Blattstiel, daran man das Auge fassen könnte. Bey diesem Frühlingsoculiren treibt zwar das Auge nicht so geschwinde aus, als bey dem Oculiren um Johannis, und kommt öfters nicht vor vier Wochen. Gleichwohl bekommt es vor dem Johannisauge in seinem Wachsthum einen großen Vorsprung. — Uebrigens ist die weitere Besorgung dieser im Frühjahe oculirten Stämmchen eben die, wie bey denen um Johannis oculirten, und bemerkt man nur dabey, daß man das Band nicht allzu früh wegnehme.

**Oculirmesser**, ein kleines Messer mit einer Art Falsbeinchen am Stiel, um damit bey der Veredlungsart des Oculirens die Augen bequem auszuschneiden und einzusetzen. Die Form dieses Werkzeugs Taf. II. fig. C ist die bequemste. Die Klinge muß eine fast anlaufende Spitze haben, um mit derselben die Augen entweder mit, oder ohne Holz sicherer, als mit einem gerade aus spitzigen Federmesser, ablösen zu können. Der Einschnitt für den Nagel zum bequemen Aufmachen darf nicht auf derjenigen Seite seyn, welche auf einem Reis, das man schräg gegen sich zu abschneidet, aufliegt, sonst stämmet sich öfters der Schild des Oculirauges an den Einschnitt. Diese Fuge muß also linker Hand befindlich seyn, wenn man den Rucken der Klinge vor das Gesicht hält. — Das Beinchen zur Ablösung der Flügel des Schildes muß außen zwar dünne geschabt, aber durchaus nicht scharf seyn, weil sonsten die Rinde damit leicht durchschnitten und die Flügel verdorben werden. — Der Ausschnitt an dem Beinchen macht mehrere Bequemlichkeit zum behutsamern Ablösen der Rinde, als wenn es ganz rundlich ist. Uebrigens ist es am bequemsten, wenn es sich zusammenlegen läßt, um es in der Tasche bey sich zu führen, zumal es bey dem Gebrauch keine große Gewalt auszustehen hat.

**Oelschlagen** — aus Pflaumenkernen, s. **Pflaumen**.

## P.

**Pearmain, Pearmain** — **Birnapfel**, ein englisches Wort, von Pear, **Birn** und remain, übrig

übrig, zurück bleiben, und bedeutet so viel als: die Birn bleibt noch immer im Apfel zurück, nämlich Süßigkeit, als ein herrschender Geschmack der Birne. Es ist der Name eines Apfelgeschlechts, unter welchem die Sorten oder Gattungen stehen, als z. B. True Pearmain d' Angleterre, der wahre englische Birnapfel, Süßapfel rc. Also Aepfel, in welchem Süßigkeit der herrschende Geschmack ist.

Pfeifeln, Anpfeifeln, Röhrlen, Greffer en flute, Sifflet — ist eine Art des Oculirens, da man das anzusetzende Auge mit einem so großen Stück Rinde rings um das Oculirreis ablöset, daß es einem Röhrlein oder Pfeiflein gleicht. Man nimmt ein rundes glattes Reis, einen Sommertrieb, der so dicke ist, als der Wildling in der Gegend, wo er soll oculiret werden. An dem glatten Oculirreis erwählet man ein Stück, ohngefähr eines Daumens breit, daran ein, oder zwey gute Augen sitzen (Taf. IV. fig. 10.), schneidet es oben weg, und etwa ¼ Zoll unter dem Auge, oder unter dem zweyten Auge, wenn zwey daran sind, wird die Rinde ringsum, bis auf das weiße Holz eingeschnitten, daß es beym Abstreifen nicht hängen bleibt. Alsdann wird dieser Theil der Rinde, woran das Auge oder die Augen sind, mit dem Messer oder mit dem Beinchen am Oculirmesser hart gestrichen, daß sich die Rinde löse (es muß also im völligen Saft geschehen); alsdann drehet man mit den Fingern die Rinde, daß sie sich mit dem Auge ablöse und als ein Röhrlein fig. 11. oben heraus gezogen werden könne. Sodann macht man es bey dem Wildling fig. 12. eben so und löset ein gleich großes Stück Rinde ab, das denn hinweg geworfen wird. An die Stelle dieses abgelösten Stücks Rinde am Wildling stülpet man das vom edlen Reis ausgezogene Röhrlein mit seinem Auge, bedecket es oben mit Baumwachs oder Baumkutte, und auch unten, wo die Rinden zusammen stehen, damit kein Regen eindringen könne. — Ist aber etwa der Wildling zu dicke, daß das Röhrlein nicht gut einpasset und zu enge wäre, so schneidet man solches dem Auge gegenüber von einander, und bedecket die Blöße mit einem Streifen Rinde vom Wildling. Ist aber das Röhrlein zu weit, so wird es ebenfalls von einander und ein solches Riemchen davon geschnitten, daß es zusammen paßt. In beyden Fällen aber wird sodann die Oculirstelle verbunden, daß alles gut aufliegt. — Man kann auch anstatt vom Wildling ein Röhrlein abzulösen, nach fig. 13. die Rinde in Streifen nach der Länge so weit abziehen, und wenn das Röhrlein mit dem Oculirauge hineingesteckt ist, die Streifen Rinde darüber binden, doch daß das Auge frey bleibe.

Man siehet aber aus allem dem, daß diese Oculirmethode für den practischen Baumpflanzer dem gewöhnlichen Oculiren mit dem Schilde weit nachstehe, und solche weniger umständlich, und viel sicherer sey, da man das Auge mit dem Schild vor sich hat, und überzeugt seyn kann, daß der Keim gut behalten stecke, und nicht etwa losgedrückt sey, wie bey dem Röhrlein der Fall seyn kann, und was noch mehrere dergleichen Ungemächlichkeiten mehr sind. Auch kann man von einem edlen Oculirreis viel mehr Augen gebrauchen und nutzen, als wenn es zu Röhrlein muß zerschnitten werden.

Die Pfirsche, Peche, — die Frucht des Pfirschenbaums übertrift an Pracht und Schönheit alle Obstfrüchte, und wird auch ihr Saft und Geschmack von vielen Obstfreunden vor andern Früchten hochgeschätzet. Die Güte der Sorten schätzet man, je mehr und weinhafter mit Süßigkeit verbunden der Saft, und je reizender der Geschmack des zarten Fleisches ist, das sich fast ganz in Saft auflöset. Zu ihren übrigen äußerlichen und innerlichen Vorzügen gehöret, daß sie groß, ihre Farbe schön und hoch sey, die Haut sich leicht vom Fleisch abziehen lasse, einen nicht sehr großen Stein habe, der sich gut vom Fleische löset. Mehligtes Fleisch, wässeriger, oder wohl gar säuerlicher Geschmack ohne Zucker und Parfüm, sind Unvollkommenheiten einer Pfirsche. — Einigen Gaumen sind die Nectarinen, wegen ihrem härtlichern Fleisch und stärkern Gewürz, behaglicher, als die wolligten Pfirschen.

Wie nun aber diese paradiesische Frucht alle Sorgfalt in ihrer Cultur und Erziehung verdient, so muß man auch nicht unterlassen, sie bey ihrer Reife mit einer Aufmerksamkeit und Behandlung zu beehren, die ihre äußerlichen und innerlichen Vorzüge erhöhet und zum Genuß im höchsten Grad reizend macht. Dazu gehöret einmal, daß man ihre Reifezeit, die bey Früchten an einem und demselben Baum verschieden ist, genau abpasse, und sich deßfalls hauptsächlich nach der Verschiedenheit der Gattungen richte, und nach einer jeden Eigenheit. Die glatten Pfirschen oder Nectarinen z. B. schmecken im höchsten Grad ihrer Reife am besten. Und da diese nicht leicht mehlig werden, wie manche wolligten, so kann man sie so lange am Baum lassen, daß sie halb trocken scheinen und um den Stiel runzlich und welk werden, ja sich selber ablösen und vom Baum fallen. Anders aber und gegenseitig verhält es sich mit den wolligten Pfirschen. Diese sind, im höchsten Grad ihrer Reife vom Baum genommen, nicht mehr recht schmackhaft. Man muß die Pfirsche im Anfang ihrer Reife abnehmen, wenn sie noch gut am Stiel hängt. So lange aber die Pfirsche sich nicht ohne den Stiel, der am Zweige muß sitzen bleiben, abbrechen lässet, so hat sie noch nicht ihre gehörige Reife. Wenn sie aber von selbst abfället, so ist sie überreif, dazu man sie nicht muß kommen lassen. — Man hüte sich aber die Probe ihrer Reife mit dem Druck des Daumens zu machen; denn ein jeder solcher Druck macht einer schönen Pfirsche einen Flecken,

Flecken, der sie schändet, und unansehnlich macht. Dem geübten Auge zeiget schon die Farbe, und der Hand das Gefühl am fürsichtigen Zug vom Stiel den Punct der gehörigen Reife. Aber selbst bey diesem Abpflücken muß mit vieler Behutsamkeit zu Werke gegangen werden. Man darf die Pfirsche nicht in der Mitte mit den Spitzen der Finger ergreifen, sondern man nimmt sie in die volle Hand, so, daß nur die Spitzen der Finger gegen den Stiel anzuliegen kommen, damit die Frucht nirgends gedrückt werde und Flecken bekomme. Auch muß man die Frucht, um sie vom Stiel zu lösen, nicht auf die Seite beugen wollen, sondern gerade wegziehen; denn da die Pfirschen, wegen ihrem sehr kurzen Stiel, ganz auf dem Zweig aufsitzen, so macht die geringste Beugung eine Wunde an der Haut und Fleisch, die in den paar Tagen, als man die Pfirschen nachreifen lässet, einen Faulflecken ansetzet. — Ist nun auf solche Weise die Pfirsche untadelhaft abgenommen, so legt man sie in die hohle Hand, und bürstet mit einem sogenannten Sammetbürstchen (einer kleinen Bürste, die von Ziegenhaaren gemacht ist) die Frucht rund um ab, daß die überflüssige Wolle und aller Staub davon kommt. Durch dieses Abbürsten wird ihre Farbe außerordentlich erhöhet und erst in ihrer vollkommenen Schönheit dargestellet, daß man sie für eine andere Pfirsche halten könnte. Die also besorgten Früchte werden sodann in flache Körbe geleget, daß nicht mehr, als zwey, höchstens drey Stücke auf einander zu liegen kommen, weil sonst diese zarten saftigen Früchte einander durch das Gewicht drücken und Flecken verursachen würden. Ueberdas werden die Körbe nicht nur mit rein abgewischten und von den Stielen befreyten Traubenblättern beleget, sondern es muß auch jede Pfirsche in ein besonderes Traubenblatt geleget werden. — Endlich muß man die Zeit des Pflückens der Pfirschen in Acht nehmen. Es muß nämlich Morgens geschehen, ehe sie die Sonne bescheinet, oder Abends, wenn die Sonne sie zeitlich verlassen hat, daß sie sich wieder erfrischet haben. Doch ist der frühe Morgen vorzüglicher. Sind sie einmal durch die Sonne erwärmet, und werden warm gepflücket, so verlieren sie viel in ihrem Geschmack. (S. Obstpflücken.)

Die lachende Schönheit der prächtigen Röthe der Pfirsche bewürket die Sonne. Man muß daher die hinter den Blättern versteckten Früchte den freyen Strahlen derselben aussetzen, aber nicht allzu früh, weil sie sonst unvollkommen bleiben und ihre Größe nicht erreichen, indem sie von der Sonne zu früh gezeitiget werden. Man muß das dicke Laub abpflücken, oder die kleinen Aeste zurückbeugen, wenn die ersten Pfirschen anfangen zu reifen, ohngefähr acht Tage vor ihrer völligen Reife.

**Pfirschenbaum, Pfersichbaum**, Amygdalus persica Lin. — stammt aus Persien, wie der Name des Pfersichs (Persica mala) schon entdeckt. Von da gelangten sie nach Griechenland, wo man sie schon vorlängst gegessen, ehe sie zu Rom bekannt waren. Theophrastus, der berühmte griechische Philosoph, welcher 318 Jahre vor Christi Geburt lebte, redet schon von ihnen, wiewohl als von einer fremden Frucht. Erst 30 Jahre vor dem Naturalisten Plinius wurden die frühen Pfirschen in Rom bekannt, und damals stund der Preis der auserlesenen Pfirschen so hoch, daß manches Stück mit 300 Sesterzen (nach unserm Geld zwölf und einen halben Gulden) bezahlet wurde, welches eine ausschweifende Theurung war. Frankreich kann sich seit mehr als 100 Jahren rühmen, daß es in den Gegenden von Montreuil Pfirschen zeuge, die nicht leicht an Größe und Schönheit übertroffen werden.

Linné nimmt den Pfirschenbaum an als eine Art des Mandelbaums, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehört, die er Icosandria Monogynia nennet, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, deren Blumen 20 bis 30 dem Kelche in einem Zirkel einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Botanisch wird er also beschrieben: Amygdalus (Persica) foliorum serraturis omnibus acutis, floribus sessilibus solitariis: d. i. Amygdalus, mit Blättern, deren Sägeeinschnitte alle spitzig sind, und mit einzelnen vestsitzenden Blumen, welche fünf Blätter haben, und auf welche große, runde, auf der Oberfläche entweder mit einer zarten Wolle bedeckte, oder auch glatte Früchte folgen, die ein delikates, entweder saftiges, oder vestes Fleisch haben, in dessen Mitte eine bittere Mandel oder Kern in einer steinharten Schale eingeschlossen ist.

Der Pfirschenbaum, wenn er hochstämmig erzogen wird, erreicht eine ganz mittelmäßige Höhe von 15 bis 20 Fuß, und macht eine schön gebildete Krone, mit langen, schmalen, lanzetförmigen, am Rande ausgezackten Blättern, vielen langen grünen Sommerschossen, und zur Zeit der Blüthe, mit den schönsten rothen Blumen. Er liefert eine der alleredelsten Früchte, die zugleich dem Auge und der Tafel den reizendsten Anblick gewähret, und wohl eine paradiesische Frucht kann genennet werden. Die Menge ihres weinhaften Saftes, die Zärte und der Wohlgeschmack ihres niedlichen Fleisches und zugleich die ansehnliche Größe dieser schönen Frucht leget ihr einen wesentlichen Werth bey, dem nichts abgeht, als daß sich ihre Haltbarkeit nach der Reife auf wenige Tage beschränkt. Sie ist nur als Sommer- und Herbstobst zu betrachten.

Die Pfirschensorten sind sehr mannigfaltig; sämmtlich aber theilen sie sich in zwey Hauptstämme, und sind entweder wollig, oder

glatt.

glatt. Der mit wolligter Haut (die von den Franzosen Pêches und Pavies genennt werden, von welchen letztern sich das gewöhnlich harte Fleisch nicht vom Stein ablöset, wie bey den Pêches nach ihrer Reife, auch den Namen Molacoton oder Mirlicoton führen, wegen der starken Wolle, so sie umgiebt,) sind die meisten Sorten; der glatten und glänzenden aber (die bey den Engländern Nectarines und bey den Franzosen Brugnons heißen, wenn sie sich nicht vom Stein lösen, und Violettes, wenn sie vom Stein gehen,) weniger. Jede Art behält ihr Eignes und Characteristisches, wenn sie auch wild durch die Kerne fortgepflanzt wird, da ein Kern von der glatten Pfirsche keine wolligte Art erzeugt, und ein Kern von der wolligten keine glatte.

Der Baum liebt den guten süßen, gewächsartigen, etwas trockenen Boden, wenn er auch mit Leimenerde vermenget ist. Unter allen ist ihm in unserm mehr nördlichen Clima, als in Frankreich, die flachsüdliche Lage die allerangemessenste und wird daher allermeist an Mauren und Spalieren gepflanzt. — Dem Frost ist sowohl sein Holz, als vornehmlich seine frühe Blüthe unterworfen, daher man dieselbe durch vorgehängte Tücher, Strohmatten ꝛc., im Winter aber durch vorgesteckte Tannenreiser zu schützen pflegt, wiewohl sie unbedeckt sich besser erhalten. — Seine Blumen und Früchte treibt er unmittelbar ohne Stiele aus den Augen der jüngsten Sommerlatten, die zugleich neue Schosse zur nächsten Jahresfrucht hergeben. Selten tragen die Zweige noch einmal, die schon Früchte geliefert, außer nur bisweilen an kleinen sogenannten Fruchttragern, die sich wohl manchmal an dem zweyjährigen Holze erzeugen.

Pfirschenbäume werden gewöhnlich auf Pflaumenstämme oculirt. Sie werden auch auf Mandel, Abrikosen und Pfirschenkernwildlinge veredelt, und darauf, besonders auch auf Abrikosenstämmchen von vorzüglicher Güte und Fruchtbarkeit. Doch machet die Zusammenkunft dieser beyden weichen und zärtlichen Hölzer in unserem Klima, das doch öfters strenge Winter hat, sie etwas zärtlich und dem Verlust leichter unterworfen. Was indessen das Veredlen der Pfirschen auf Pfirschenkernwildlinge betrift, so giebt solches unter allen die fruchtbarsten Bäume, und wird solche Fruchtbarkeit ungeheuer, wenn man dergleichen Bäume ohne Schnitt aufwachsen lässet. — Wenn man die Pfirschenkerne nicht sogleich nach dem frischen Genuß in die Erde zum Keimen stecket, sondern sie sammlet, so lege man sie in frischen Sand, und im Herbst in ein gemeines festes Gartenland, drücke sie in Boden, und trete sodann das Beet fest. Sie gehen darin viel lieber auf, als in einem feinen lockern Boden. Pfirschbäume, die man aus bloßen Kernen hochstämmig erziehet, ohne sie zu oculiren, geben auch öfters eine gar niedliche Frucht, welche zwar meistens Pavien sind, der Stein sich nicht gerne vom Fleische löset, und auch meist nicht so groß und ansehnlich, als die veredelten, aber doch oft recht gut und schmackhaft ist, und Bäume, die frühzeitiger und reichlicher tragen, als die Zwergstämme, wie man dann dergleichen sogenannte wilde Pfirschenbäume, so wie Mandelbäume in den Weinländern, gar manche in den Weinbergen antrift. Allein, wer große und schöne Früchte haben will, der muß sie an Spalieren erziehen. Und zwar, da diese Frucht sehr saftreich ist, und daher viele Sonne erfordert, solche aber unten an der Erde am stärksten wirkt, so sind auch deswegen die niedrigstämmigen vorzüglich zu erwählen.

Will man einen Pflaumenstamm zu einem hochstämmigen Pfirschenbaum oculiren, so setze man nie das Auge am Schaft ein, sondern lasse den Pflaumenstamm zur Krone erwachsen, und bedugle sodann die Kronäste. Dadurch werden zwey verdrüßliche Umstände vermieden: einmal wächst der Pfirschenstamm stärker in die Dicke, als der Pflaumenstamm, und wurde solches nicht nur ein Mißstand, sondern auch dem Baum bey Wind und Sturm nachtheilig seyn; hernach verursacht das etlichjährige Abschneiden der Zweige am Pfirschenschaft Harzansflüsse, und wird der Schaft nicht so schön und gesund, als der des Pflaumenbaums.

Das Oculiren aufs schlafende Auge im August bleibt immer die vorzüglichste Art, die Pfirschenbäume zu erziehen, hernach das Kopuliren im Herbst oder Winter. Das Pfropfen ist bey Pfirschen und Abrikosen unsicher, und bleiben manche Pfropfreiser aus. Beliebt aber doch das Pfropfen der Pfirschenbäume auf Pflaumen, so thut man wohl, wenn man nicht zwey Pfirschenreiser, sondern nur eines aufsetzet und zugleich ein Mirabellen- oder Reneklodenreis, oder von einer sonstigen guten Sorte Pflaume; mißräth das Pfirschenreis, so hat man doch noch einen andern guten und nützlichen Baum zu erziehen. Oculiret man, so ist darauf zu sehen, daß man das Auge so tief bey der Erde, als thunlich, einsetze, damit man hernach eine jede Gestalt von Zwergbäumen daraus erziehen konne. Und da man gerne Frühpflaumen dazu erwählet, bey solchen aber gegen den Herbst hin der Saft eher zurücktritt, als bey späten Pflaumen, oder bey Aepfeln und Birnen, so muß man auch die Zeit zu diesem Oculiren nicht versäumen, sondern es vornehmen, dieweil sich die Pflaumenstämmchen noch am alten Holz lösen. Was man aber in jährige Schosse oculiret, kann später geschehen, weil sonst die Augen bey einem warmen feuchten Herbst noch austreiben, und alsdann bey einem ungünstigen Winter leicht erfrieren. —

Man rühmet, daß die Violetten und Chevreusen-Sorten auf den gelben kleinen Frühpflaumen, einer gemeinen Art, Spillinge genannt, am besten gedeihen sollen, die meisten übrigen auf der Haberpflaume ꝛc. — So viel ist gewiß, daß alle Pfirschenarten auf Wildlingen von wah-

 ren

ren Pflaumen gut gedeihen, zumal wenn die Triebe wollig sind, wie von den meisten Damaszenern, ob sie schon auch gewöhnlich als Wildlinge spitzige und stechende Aestchen haben. Je näher aber die Wildlinge an Zwetschen gränzen, je glätter und röther die Triebe sind und je wilder die Stacheln und Blätter, desto weniger dienen sie zur Pfirschenveredlung, oder für andere wahre und edle Pflaumensorten, sondern nur für Abrikosen, Zwetschen und zwetschenartige Pflaumen; aber man hüte sich für solchen Stämmchen, welche kleine krauße Blätter haben, und aus Mirabellenkernen und dergleichen aufgewachsen sind; diese nehmen die Veredlung sehr selten an, wie überhaupt alle solche Pflaumenwildlinge, denen man an den Blättern, sie seyen groß, oder klein, ansiehet, daß sie keine ächten Pflaumen sind.

Das Okuliren der Pfirschen auf Mandelwildlinge hat seine gute und schlimme Seite, wornach ein jeder Liebhaber wählen kann. Auf Mandeln schlägt das Okulirauge überaus gerne an, und bleibt fast keines aus, und die Frucht wird auf Mandeln delikater. Das Unangenehme aber ist beym Pfirschenbaum auf Mandel okulirt, einmal, daß er einen warmen, leichten, sandigen, tiefen Boden haben muß, da der Pflaumenbaum in mehrere Arten von Erdreich und auch in etwas feuchtes taugt; und dann, daß der Stamm und Wurzel vom Mandelbaum etwas empfindlicher ist auf die Kälte, als bey dem Pflaumenbaum, auch schwächlicher in Ansehung des Harzflusses. — Die Reiser, von welchen man Augen zum Einsetzen nehmen will, sollen nicht die dicksten und stärksten seyn, sondern mittelmäßige, aus deren mittlern Gegend man gerne solche Augen erwählt, die gedoppelt sind, und ein Blüth- und Holzauge haben.

Auch ist dieses eine unterhaltende Weise, Pfirschenbäume auf Art der Nelken oder Grasblumen fortzupflanzen, welche vorzüglich bey dieser Obstfrucht bequem ist, weil die Pfirschenbäume gewöhnlich zwerg und niedrig gezogen werden und man leicht unten bey der Erde Reiser haben kann, solche in die Erde zu beugen. Mit dergleichen niedrigstehenden Aestchen verfähret man, wie mit den Nelken. Man beobachtet an solchen und versuchet, an welchem Auge das Reis am tiefsten in die Erde zu liegen komme. Dieses Auge muß gegen unten stehen. Gerade unter diesem Auge, gegen den Stamm zu wird ein Queereinschnitt gemacht und das Reis halb durchgeschnitten, als wenn man das Reis unter dem Auge gerade abschneiden wollte, aber nur bis in die Mitte des Markes das Messer gehen lässet. Von dieser Mitte an wird sodann nach der Länge, gegen die Spitze des Reises zu, fortgeschnitten und solches 2 Zoll lang gespalten, darauf in die Erde behutsam gebeugt, und das Reis etwas gerade aufgerichtet; und damit es in seiner Stellung und in seiner angemessenen Tiefe in der Erde stehen bleibe, so steckt man ein Hölzchen mit einem Hälchen (ein dürres Reis, das neben ein ausstehendes Aestchen hat, und eine Gabel bildet) auf diesen eingelegten Zweig über dem Einschnitt, leget reine Erde darauf, drükket sie etwas feste an, und scharret vollends den Einleger mit Erde zu, daß über derselben zwey oder drey Augen hervorstehen, die Spitze des Einlegers wird also bis auf zwey oder drey Augen gerade abgeschnitten. — Dieses Einlegen kann im Herbst oder Frühjahr geschehen und muß das einzulegende Reis im Sommerschoß seyn. Ist der Sommer trocken und heiß, so müssen die Einleger bisweilen begossen werden, sonst können sie keine Wurzeln ziehen. Bey mäßiger Feuchtigkeit aber werden an denen in der Erde befindlichen Augen sowohl, als hauptsächlich an dem untersten Auge, das an dem Einschnitt gelassen worden, Wurzeln entstehen, wie bey den eingesenkten Weinreben aus ihren Augen, und man kann hernach im Herbst des zweyten Sommers, oder im zweyten Frühjahr darauf ausgraben, es unter den Wurzeln abschneiden und versetzen. — Solche von Absenkern erzogenen Bäume haben den Vorzug, daß, wenn der Stamm in einem kalten Winter etwa erfrieret, und die Wurzel neue Zweige hervortreibt, aus denselben ein Baum in seiner ächten Art kann erzogen werden. — Daß aber mit dieser Methode ins Große nicht viel zu thun ist, wird jeder einsehen. Auch werden die Wurzeln nie das, was von einem veredelten Baum zu erwarten ist.

Uebrigens treiben die Pfirschen stark und erwachsen geschwind, wenn sie einen ihnen zuträglichen Boden haben, der etwas trocken und zwar, jedoch nicht sehr fett, und stark seyn soll. Denn in einem feuchten und fetten, geilen Boden bekommen sie gern den Brand, und selbst die Früchte erhalten die Güte und Geschmack darinnen nicht, als in einem trockenen Erdreich. Ist die Hitze im Sommer anhaltend, so ist das bisweilige Begießen der Wurzeln zur Abendzeit zuträglich und öfters nöthig, und besonders auch das Begießen und Besprengen mit der Gießkanne über die Aeste und Blätter ihnen sehr heilsam und gesund.

Von einer Pfirschenclassification haben wir noch nicht viel Systematisches aus der Natur, sondern müssen uns noch mit der allgemeinen Eintheilung behelfen, welche die französischen Pomologen in Pêches, Pavies, Nectarines und Brugnons gemacht haben; ob sie schon nicht ganz zu verwerfen ist, so ist sie doch noch sehr unvollständig, und kann nur zur Unterabtheilung bey den Pfirschenfamilien gebraucht werden. Es hat schon Linné, der Salomon unter den Naturforschern, uns einen schicklichen Pfad gezeiget und auf die Blüthe der Pfirschen aufmerksam gemacht, wie sich denn die Verwandtschaft der Chevreusen oder Peruvianer und andere dadurch

sehr

sehr deutlich characterisiren. So finden wir Familien der gelben Alberge, der Admirable ꝛc. Wird nun ein teutscher Pomologe, der Raum und Lage ꝛc. zu Erziehung aller Pfirschensorten hat, dieselbe genau beobachten, und sich vorzüglich auf ihr Studium legen, so wird es nicht fehlen, daß wir auch diesen schönen Theil der Pomologie berichtiget bekommen. Es kommt nur darauf an, daß ein Freund dieser schönen Wissenschaft einen eigenen gut gelegenen Pfirschengarten anlege, ihn mit den ächten Sorten besetze, und wenigstens sechs Jahre lang von ihrer Tragbarkeit an nach Baum und Frucht genau beobachte. Von jeder Sorte müßten sowohl auf Pflaumen, als auch auf Mandeln (oder welches eben das ist, auf Wildlinge von Pfirschenkernen) veredelt seyn ꝛc. Die Beobachtung der Blüthe ist ein Hauptstück dieses Studiums. Manche Familien haben große Blumenblätter, andere kleine, andere offene, andere geschlossene, andere löffelförmige, andere ausgebreitete, andere mehr oder weniger rothe, andere blässere, andere fast ganz weiße ꝛc. Ein anderes Studium und zwar die Probe über dieses besagte Pfirschenstudium, so freylich ein halbes Mannesalter erforderte, würde die Erziehung der Kernbäume aus den Steinen der Hauptfamilienbäume seyn, woraus hauptsächlich die Pavien von jeden Familien entstehen würden ꝛc.

Die bisherige Classification theilet nun die Pfirschen — (wie wir Teutsche dieses sämmtliche Geschlecht benennen) — ein:

I. in wolligte Pfirschen, deren Stein sich vom Fleische ablösen lässet, so die Franzosen Pêches nennen.

II. in wolligte Pfirschen, mit unablößigem Stein, bey den Franzosen Pavies.

III. in glatte, nackende, franz. Violettes, die nämlich keine Wolle um ihre Haut haben, mit festem Fleisch und ablößigem Stein. Nectarines.

IV. in glatte, mit unablößigem Stein. Brugnons.

## Pfirschensorten.

* Diese werden hier in alphabetischer Ordnung angeführt, und zwar nach ihren französischen Namen zuerst, nach welchen sie bekannter und kenntlicher, auch leichter aufzufinden sind, als nach ihren verschieden übersetzten teutschen Namen, welche letzteren jedoch, wo es nöthig, auf erstere hinweisen werden.

La Pêche d'Abricot. Abrikosen Pfirsche, s. Admirable jaune.

Admirable, Avant-Pêche admirable. Die Wunderschöne, frühe Admirable. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Handb.) — Dieses ist eine prächtige Pfirsche vom allerersten Rang. (Quintinye, der zwar wie im Tadel, so auch im Lobe ausschweift, und vor 130 Jahren noch nicht so viele Sorten gekannt, erhebt diese über alle.) — Sie ist sehr groß rund, von seichter Rinne und kleiner Warze, schöner Farbeumischung; auf der Sonnenseite schön roth, übrigens hell strohgelb, feine Wolle. Ihr Fleisch ist fein, etwas brüchig, weiß, um den kleinen Stein blaßroth, mit einem gezuckerten erhabenen Saft und vortreflichen weinigten Geschmack. Sie wird nie mehlig und auch in mittelmäßiger Lage noch gut; reift Mitte Septembers. — Der Baum wird groß und stark, hat schöne große, lange Blätter, aber kleine und bleichrothe Blüthe.

Diese Sorte hat eine starke Familie und gehören unter andern dazu: die Admirable jaune, oder die Abrikosenpfirsche, die Belle de Vitry, die Royale, die Monstreuse.

Admirable jaune, Abricotée, Pêche d'Abricot, Grosse peche jaune tardive, auch Sandalie. Die gelbe Admirable, die Abrikosenpfirsche, die große gelbe Spätpfirsche. — (Du Hamel. Pom. Franc.) — Eine große, runde, etwas breit gedrückte Pfirsche, mit einer seichten Rinne. Sie ist mit feiner Wolle besetzt und auf der Sonnenseite etwas roth. Sie siehet überhaupt der Admirable an Größe und Gestalt gleich, und ist nur durch ihre gelbe Farbe, sowohl auswendig, als inwendig, unterschieden. Ihr Fleisch ist gelb, wie einer Abrikose, um den Stein roth, fest; der Saft süß angenehm und mit einem Abrikosengeschmack. Nur muß man sie nicht zu lange hängen lassen, sonst wird sie mehlig. Der Stein ist klein, roth, und hängt etwas am Fleisch; reift von Anfang bis Mitte October. — Der Baum gleicht auch dem Admirable, wird groß und schön, seine Blätter aber rinnenförmig und auswärts gebogen. Die Blüthe ist groß und schön.

Admirable tardive, s. Belle de Vitry.

Alberge, Alberge jaune, Peche jaune. Die gelbe Pfirsche, Safranpfirsche. — (Quintinye. Du Hamel. Miller, the Yellow Alberge. Hirschfeld. Pom. Franc. Handb. T. O. G.) — Die Frucht ist mittlerer Größe. Die Furche, die sie theilt, ist ziemlich stark, und auf der einen Seite etwas höher, als auf der andern. Der Stiel steckt in einer großen Vertiefung, und das Fleisch tritt um ihn herum hoch empor. Diesem gegen über steht in der Rinne, wo die Blüthe abgeworfen worden ist, eine ganz kleine Spitze, einer starken Nadelspitze ähnlich, und hat eine kleine flache Vertiefung neben sich. Die Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite ist sie braunroth, und wo dieses anfängt sich zu verlieren, so fällt es in Carmosin, welches endlich in solchen zarten gesprengten Puncten aufhöret. Die Haut ist mit einer feinen Wolle dicht überzogen, etwas stark, und läßt sich auch abziehen. Das Fleisch ist außerordentlich gelb, zart schmelzend, und voll süßen weinigt erhabenen Saftes. Um den Stein herum ist das Fleisch purpurroth. Sie mißt 2½ Zoll in der Höhe, Breite und Dicke eben

eben so viel und hat eine fast runde Gestalt. Der Stein ist länglich, das Fleisch löset sich gut vom Stein und ist daher eine sehr fleischige Pfirsche. Sie reift Anfangs Septembers. — Der Baum ist mittelmäßig stark. Die Sommertriebe sind lang, und haben viele zarte, rothe Pünctchen, auf der andern stahlgrün. Der Baum ist stark mit Zweigen besetzt und stark belaubt. Das Blatt ist länglich und schmal, glatt und eben und von dunkelgrüner Farbe.

Pavie-Alberge, Persais d'Angoumois. Der Alberge-Härtling, der Persais aus dem Angoumois. — (Du Hamel.) — Das Fleisch ist etwas gelb und sehr schmelzend und um den Stein herum etwas roth. Die Haut ist auf der Sonnenseite sehr dunkelroth, im Schatten aber etwas heller; reift Ende Septembers.

La Peche Archiepiscopale. Der Erzbischoff.

Avant-Peche blanche. Die kleine weiße Frühpfirsche. In Holland die Montagne. Miller nennt sie The White Nutmey, die weiße Muskatnuß. — (Du Hamel. Pom. Franc. Hirschf. Handb.) — Sie ist die kleinste und früheste Pfirsche, rund, mit einer tiefen Furche und kleinem Knöpfchen, zart wollig, weiß, ins Strohgelbe fallend. Das Fleisch ist weiß, saftig, muskatellerartig und angenehm, wird aber bald mehlig; reift Mitte Julius. — Der Baum wird nicht groß, jedoch fruchtbar. Seine Triebe sind dünne, die Blätter doppelt gezahnt, und die Blüthe groß und sehr blaß von Farbe.

Avant-Peche jaune. Die gelbe Frühpfirsche. — (Du Hamel.) — Sie gehört auch zu den kleinen. Sie ist etwas weniges länger, als dick. Der Stiel stehet in einer tiefen und sehr breiten Aushöhlung; die Rinne ist seicht, hat aber oben eine sehr starke Warze. Die Haut ist auf der Sonnenseite dunkel braunroth und auf der andern goldgelb, überall mit dichter Wolle bewachsen. Der Saft ist gezuckert, und der Stein ist roth. Die Reifezeit ist Ende August. — Der Baum gleicht dem Alberge.

Avant-Peche rouge, L'Avant-Peche de Troyes. Die rothe Frühpfirsche, Frühpfirsche von Troyes. Bey Miller: The red Nutmey. Die rothe Muskatnuß. — (Du Hamel. Pom. Franc. Hirschfeld. Handb.) — Dieses ist eine kleine Pfirsche, aber sehr delikat, rund, mit einer seichten Furche, hat selten eine Warze. Die Haut ist fein wolligt, auf der Sonnenseite schön roth, gegen der andern heller roth, und dann hellgelb. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß; der Saft gezuckert und muskirt; der Stein löset sich allermeist gut vom Fleisch, bisweilen jedoch nicht; reift Anfang Augusts. — Der Baum wird nicht groß, hat braunrothe Triebe, große und rosenfarbige Blüthen und breite Blätter, die ganz seicht gezahnt sind.

La Belle-Beauce. Die Orleanische Pfirsche. — (Hirschfeld.) — Sie ist schön roth, wie Scharlach, und eine vortrefliche Pfirsche.

La Bellegarde, la Galante. Die Bellegard, Paradepfirsche, die Zwolliische Pfirsche. — (Du Hamel. Miller. Pom. Franc. Hirschfeld. Handb. T. O. G.) — Eine sehr schöne runde, wolligte Pfirsche, von 3 Zoll Höhe und 3 Zoll 2 Linien Breite, mit ablösigem Stein. Sie hat eine starke Rinne, mit einem kleinen Spitzchen, wo die Rinne eine Strecke hin tiefer ist, als vom Stiel an. Der Stiel wird vom Fleisch sehr überwachsen. Die Sonnenseite ist sehr dunkelroth, und hat öfters darinnen blaßrothe, ins Gelbe sich verlierende Flekken, übrigens weißgelb, hie und da mit feinen rothen Puncten bestreuet. Sie ist mit feiner zarter Wolle überzogen. Die Haut ist dünne, und bey vollkommener Reife läßt sie sich ganz leicht ablösen. Das Fleisch ist an Farbe weißgelblich, schmelzend und von einem erhabenen, süß weinsäuerlichen Geschmacke. Der Saft ist in Menge vorhanden. Um den Kern ist das Fleisch bluthroth, so wie auch der Kern selbst die Farbe hat. Der Stein ist nicht rund; die Länge übertrift die Breite um 4 Linien und hat eine scharfe Spitze. Sie reift Anfangs Septembers. Im Gewächse des Baums ist einiger Unterschied. Auf Pflaumen veredelt machen sie einen stärkern Stamm, als die auf Mandeln. Die Sommertriebe, wenn sie der Farbe nach aus dem Grünen ins Röthliche übergehen, sind auf der Mandel röther, auf der Pflaume etwas blässer. Das Blatt ist sehr scharf und fein gezahnt, doch die auf der Mandel schärfer, als auf Pflaumen.

Belle de Vitry, Admirable tardive. Die Schöne von Vitry, die späte Wunderschöne. — (Du Hamel. Miller, The Bellis. Lüder. Hirschfeld. Pom. Franc. Handb. T. O. G.) — Dieses ist eine ziemlich große und schöne Pfirsche, meist von runder Gestalt; wenn sie in etwas spitzig aussiehet, so rührt dieß daher, weil bisweilen ihre größte Breite gegen den Blüthenpunct etwas verjüngt wird. Sie mißt 2½ Zoll in der Breite und hat nur 2 Linien weniger in der Dicke und Höhe. Ihre Grundfarbe ist gelb, und auf der Sonnenseite wird sie verschiedentlich, roth, hochroth und dunkelroth. Sie hat viele zarte Wolle und eine kleine Spitze. Der Stiel ist in einer geräumlichen Vertiefung. Die Haut ist zart und dünne, läßt sich jedoch gut abziehen. Das Fleisch ist weißlich gelb, zart, jedoch härtlich und löset sich recht gut vom Stein. Der Saft ist angenehm süß, weinig und erhaben. Eine starke weiße Fiber schlängelt sich etwa 1 Linie unter der Haut im Umkreis herum und um den Stein ist das Fleisch blaßroth. Der Stein ist länglicht, und hat eine sehr scharfe lanzetförmige Spitze. Man läßt sie gerne ein paar Tage auf dem Lager nachreifen. Sie zeitigt Ende Septembers und dauert einige Zeit im October. — Der Baum ist von mittlerer Stärke.

Stärke. Die Sommertriebe wachsen ziemlich lebhaft und haben an der Sonnenseite eine rothbraune Farbe, die andere aber eine grünliche. Die Blätter sind dunkelgrün, schmal und nicht sonderlich lang. Gegen den Ausgang laufen sie gerade aus scharf spitzig zu, gegen den Stiel runden sie sich etwas ab, und sind sehr fein gezahnt.

Betterave. Blutpfirsche, s. Sanguinole.

La Bourdine, Narbonne. Die Bourdiner, die Narbonner Pfirsche. — (Du Hamel. Quintinye. Pom. Franc. Miller. Hirschfeld. Lueder. T. O. G.). — Diese Pfirsche ist von prächtigem Ansehen, mehr breit, als hoch, ob sie gleich ganz rund aussieht. Sie mißt 2½ Zoll in der Höhe und 3 Zoll in der Breite und eben so viel in der Dicke. Die Furche, welche bey den Pfirschen gewöhnlich vom Stiele nach dem entgegengesetzten Ende läuft, wo die Blüthe abgestoßen worden, ist zwar deutlich, aber ziemlich flach. An eben diesem Orte stehet in der Furche eine ganz kleine Spitze, welche sich ein klein wenig über die Furche erhebt. Die Pfirsche hat eine hellgelbe Farbe, auf der Schattenseite ist sie grüngelb, auf der Sonnenseite aber braunroth, mit Carmosinroth und kleinen in einander fließenden und auch einzeln stehenden Pünctchen schattirt, welches der Frucht ein sanftes und gefälliges Ansehen giebt. Ueber ihre ganze Oberfläche ist die zarteste Wolle verbreitet. Die Schale ist zwar dünne, aber sie läßt sich doch leicht abziehen. Das Fleisch ist weiß, zart, und voll des angenehmsten süßen, weinigt erhabenen Safts und Geschmacks. Es löset sich recht gut vom Steine, der nach Verhältniß nicht groß ist und eine schwache Röthe um sich hat, aber dieses nur in den recht reifen und stark in der Sonne gehangenen Früchten; in denen, welche die Sonne weniger genossen haben, findet man auch weniger und gar kein Roth. Sie reift im Anfang des Septembers. — Der Baum ist mittelmäßig stark. Die Sommertriebe haben wenig Röthe, und diese ist mit den zartesten grüngelben Puncten besprengt, und auf der Schattenseite grüngelb. Da das Laub nicht so groß ist, wie bey den meisten andern Pfirschen, so deckt es das Spalier nicht so dicht, füllt es indessen doch ganz gut aus. Das gelbgrüne Blatt ist länglicht und schmal, und sehr fein gezahnt. — Zu Hochstamm taugt er vor andern.

Brugnons — nennen die französischen Pomologen diejenigen glatten und nicht mit Wolle besetzten Pfirschen (Violettes), deren Stein sich nicht vom Fleisch löset, wie sie dagegen die wolligten Pfirschen, die einen unablößigen Stein haben, Pavies nennen. Die Engländer aber nennen die glatten Pfirschen, so wohl mit ablößigen, als unablößigen Stein Nectarines. (S. Nectarine.) Wir Teutschen übersetzen das Wort Brugnon, glatte Härtlinge.

Brugnon violette. Die Violette Brugnon. — (Handb.) — Sie ist sehr groß, wie die größte Pfirsche, an der Sonnenseite braunröthlich und an der Wand grün. Sie kommt übrigens mit der Newington d'Angleterre sehr überein, reift aber später und wird größer. (S. Nectarine Roman.)

Peche Cardinal. Auch Cardinal-Fürstenberg. Die große Blutpfirsche, der Cardinal-Fürstenberg. — (Du Hamel. Pom. Fr. Handb. Hirschf. T. O. G.) — Dieses ist eine viel bessere Sorte, als die gewöhnliche Blutpfirsche, Sanguinole, die ein härteres Fleisch und geringern Saft und Geschmack hat, und bloß zu Confituren taugt; obschon auch die Cardinalspfirsche nicht zu den delikaten gehöret, sondern mehr zur Seltenheit gepflanzet wird. Uebrigens ist sie ganz rund, 2 Zoll 1 Linie hoch und 2 Linien weniger breit und dicke. Die Furche vom Stiel über die Frucht hin ist flach und breit und hat oben ein zartes Spitzchen. Ihre Grundfarbe ist zwar gelb, aber nur bey dem Stiel etwas bemerkbar, übrigens aber über und über dunkelroth, und stark mit Wolle besetzt. Fleisch und Saft ist auch dunkelroth, doch nicht so sehr, als bey der schlechten, und hat auch einen weit bessern Geschmack, und ist eine schöne saftige Pfirsche, die in ungünstigem Herbst doch noch gut zum Einmachen ꝛc. dient. — Der Stein ist länglich und hat zwey große Furchen. Sie reift im September. Der Baum wird zwar nur mittelmäßig groß, doch trägt er gerne. Sein junges Holz ist auf der Sonnenseite sehr roth und seine Blüthe groß und rosenfarb.

La Peche de Catherine. Die Catharinenpfirsche. — (Hirschfeld.) — Dieses ist eine sehr große runde, dunkelrothe Frucht, von weißem, vestem und angenehmen Fleisch. Sie wird selten bey uns reif. Wenn es aber geschiehet, und im November noch warme Tage sind, so hat sie auch einen guten Geschmack. Sie hat kleine zusammengezogene Blumen.

Peche-Cerise. Die Kirschpfirsche. (Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Obschon diese Pfirsche eine glatte und glänzende Haut hat, so wird sie doch von den Pomologen nicht unter die violetten gezählet. Der Baum gehört zu der Familie der Mignonnes. — Die Frucht ist schön, klein vollkommen rund, mit einer tiefen Rinne und einem großen meist krummen Spitzchen. Auf der Sonnenseite ist sie schön kirschroth, auf der andern weiß, wie Wachs. Das Fleisch ist etwas zitronengelb, fein und schmelzend. In guter Lage und trockenen Boden ist der Saft ziemlich gut, sonst aber unschmackhaft, und dann nur der Schönheit wegen zur Tafel gut, reif Anfang Septembers, bisweilen Ende Augusts. — Der Baum wächst lebhaft und ist tragbar. Er hat kleine blasse Blüthen und langes schmales Laub.

La Chancelière, Veritable Chancelier a grandes Fleurs. Die Canzlerpfirsche. — (Du Hamel. Miller, The Cancellor. Pom. Fr. Handb.) — Diese große und etwas längliche

 Pfirsche

Pfirsche siehet der Chevreuse ganz ähnlich, und unterscheidet sich von derselben nur darin, daß der Canzler mit großen Blumen blühet, und jene mit kleinen, und daß der Canzler 14 Tage später zeitiget, als die Chevreuse. (S. Chevreuse hative.) die Chanceliere zeitigt Anfang September. — Der Baum ist auch jenem ähnlich, außer der Blüthe.

Die Charlestowner Ananaspfirsche. — (Handb. und Handb. Beytr.) — Ein Wildling, der aus einem Pfirschenstein, der aus Charlestown in Amerika gekommen, entstanden ist. Es muß dieser Stein von einer gelben Alberge gewesen seyn, weil dieser Abkömmling außen und innen goldgelb ist. — Ihre Größe ist anfänglich mittelmäßig, mit dem Alter des Baums nimmt sie aber zu. Ihre Gestalt ist rund, mit einer oft ziemlich starken Rinne. Ihre Haut ist zart wollig, hochgelb, und wenn sie stark der Sonne ausgesetzt ist, so erhebet eine überaus schöne sanfte und verwaschene Rothe ihre blendende Goldfarbe sehr und stellt dem Auge den prächtigsten Anblick dar. Wenn die Frucht reif ist, so hat sie einen überaus starken Geruch, der eine ganze Stube erfüllt, und ist schon der Geruch Ananasartig. Das Fleisch ist goldgelb, härtlich, doch saftig und wer die seltene Ananasfrucht gekostet hat, wird nichts ähnlicher finden, als dieser Pfirschen Geschmack. Um den Stein ist es kaum merklich rosenfarbig. Der Stein ist nicht groß, nicht tief gefurcht und hat keine scharfe Spitze. Er löset sich hart vom Fleisch, und bleiben manchmal Stücke Fleisch daran hängen. — Es ist aber gewöhnlich bey denen aus Kernen erzogenen Pfirschen, daß sie nicht gerne vom Fleisch gehen, und meist Pavien werden; ein Zeichen ihrer noch wilden Natur. — Der Ananaspfirsche Fehler ist, daß sie spät reifet und erst gegen Mitte Octobers. Man muß ihr daher die wärmste Lage geben. Sie kann lange am Baum hängen, und nachher auf dem Lager nachreifen. Sie wird immer besser, je älter der Baum wird. In den ersten paar Jahren gefällt sie wenig und wird nichts rechtes aus ihr. Aber man lasse sich's nicht irren; sie wird endlich eine köstliche Frucht. — Der Baum hat schmale Blätter, und siehet man sogleich den Wildling an ihm. Er ist sehr fruchtbar und hängt sich voll.

Die kleine Charlestowner Ananaspfirsche — ist die nämliche, nur daß sie kleiner ist, und wird niedlicher von Geschmack und Parfüm.

La Chevreuse oder Chevreuse hative. Auch La belle Chevreuse. Die Peruvianerin, die Peruvianerpfirsche, die Chevreuse, die frühe Chevreuse, die schöne Chevreuse. — (Du Hamel. Pom. Franc. Handb. und Handb. Beytr.) — Da diese Pfirsche auf ihren Stand und Erdreich sehr empfindlich ist, und sich nach Gestalt und Reife gar gerne abändert, so hat sie verschiedene Beynamen bekommen. Sie ist aber doch nur eine und dieselbe Sorte. Du Hamel macht zwar aus Chevreuse hative und Belle Chevreuse zwey Sorten; allein er hat sie nicht allzugenau geprüft. — Ob sie nun schon nicht die delikateste ist, so ist sie doch ein Matador unter den Pfirschen. Einmal, weil sie zum Obsthandel bey Städten die gangbarste und vorzüglichste ist, da sie nicht nur von den ersten und frühesten, sondern auch eine große, schöne und zugleich saftige und gute Pfirsche, überdas eine der fruchtbarsten ist. Hernach ist sie auch das Haupt einer angesehenen Familie. Wie denn die Canzlerpfirsche die nämliche ist, nur daß diese bemeldete um zwey Wochen später zeitigt und große Blüthblumen hat, die Chevreuse aber kleine. — Ihre Gestalt rc. betreffend, so ist sie ansehnlich groß, zwey Zoll und mehr im Durchschnitt und bisweilen etwas länglich, mit einer seichten Furche, die oft ungleich theilet, und oben mit einem kleinen Knöpfchen, gelb, mit zarter, leicht abgehender Wolle dicht besetzt; auf der Sonnenseite hochroth, und purpurroth gestreift; je nachdem sie Sonne hat. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, um den Stein weiß, bey manchem Baum auch etwas schwachrothlich; der Saft gezuckert und etwas weinig, und von sehr gutem Geschmack; reift von Mitte bis Ende Augusts. Man muß sie aber nicht überreif am Baum werden lassen, sonst verliert sie viel am Geschmack und wird etwas fade. Auch muß sie wegen ihrer Weiche und Zartheit im Pflücken, Legen und Tragen und übrigen Behandlung (s. Obstpflücken, und Pfirsche rc.) wohl in Acht genommen werden. — Der Baum wird einer der stärksten und lebhaftesten unter den Pfirschenspalieren, und taugt auch nebst der Burdine sehr gut zu Hochstamm; ist nicht weichlich und auch wegen der frühern Zeitigung seiner Früchte den kältern Gegenden mehr angemessen, als andere Sorten. Sein Blatt ist groß, glatt, meist Rinnenformig und wenig, fast gar nicht gezahnt. Seine Blüthe ist, wie erwähnt, klein.

La Peche-coin, Die Quittenpfirsche.

La Peche de Corbeil. Die Pfirsche von Corbeil.

Double fleur, Pecher à fleur semi-double. Die Rosenpfirsche, die Pfirsche mit gefüllter Blüthe. — (Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Eine wahre Pracht der Natur, wenn dieser Baum in der Blüthe stehet, und ein Blumenfreund wird entzückt über den Anblick der Schönheit eines solchen Baums oder Pyramide auf einer Rabatte, oder eines Orangerie und Scherbenbäumchens. Es bedecket sich der Baum ganz mit diesen rosenähnlichen Blumen, deren sanfte Farben kein Mahler nachahmen kann. Eine jede Blüthe hat bis 30 Blumenblätter, wovon in jedem Blatt sich die angenehme und sanfte Röthe, die der Pfirschenblüthe eigen ist, in das weiße verlieret und zugleich ein Rosgen von dem schönsten regulären Bau bildet, das der schönsten Ranunkel den Rang streitig

streitig macht. — Es ist zu verwundern, daß sich die Blume befruchten kann, wenn auch schon nur die zwanzigste Blume ansetzet, das nach 2 Jahren unfruchtbarer Blüthe geschiehet. Du Hamel nennt sie halbgefüllt, ob sie schon dicke gefüllt ist, weil sich nicht bey allen Blüthen die Staubfäden in Blumenblätter verwandeln. Denn wenn dieses ist, so fällt die Befruchtung weg. Die Blumen haben einen, zwey, drey auch vier Stempel, daher es oft Zwillinge giebt, ja drey- und vierfache Früchte, welche letztere aber bald wieder abfallen. Der Baum wird nicht groß, macht aber viel Triebe. Seine Blätter sind nicht nur dunkelgrün und kaum sichtbar gezahnt und endigen sich regelmäßig mit einer sehr schmalen Spitze, sondern sie machen sich auch dadurch vor allen andern kenntlich, daß sie sämmtlich nach Johannis zusammenrollen, und zwar nach der Länge, ohne daß deßfalls eine Krankheit zum Grunde läge. — Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, rundlich mit einer seichten Rinne, und haben manche auch eine kleine Warze. Die Haut ist gelblich grün, mit einer stark anhaltenden Wolle bedeckt. Selten bekommt sie einen merklichen Anflug von Röthe als nur manche stark besonnte Früchte. Das Fleisch ist weiß, wenig saftig, und zwar nicht sehr dalikat, doch angenehm von Geschmack, wenn der Sommer gut ist; man muß sie nur lange hängen lassen, bis sie selbst abfallen, und dann halten sie sich noch lange auf dem Lager. Der Stein hängt viel an, und hat eine scharfe Spitze. Sie fangen an gegen Ende September zu reifen und dauren in den October.

Drufelle s. Sanguinole.

La Vineuse de Fromentin. Die weinhafte Fromentinerpfirsche. — (Hirschfeld. Handb.) — Dieses ist eine große, runde, am Ende etwas breitgedrückte Pfirsche, mit feiner ganz dunkelrother Haut und fahler zarter Wolle, weißem saftigen Fleisch, um den Stein stark roth, von häufigem Saft mit einem Weingeschmack; reift im August.

Frühpfirsche, s. Avant-Peche.

Galante, s. Bellegarde.

Gelbe Pfirsche, s. Alberge.

Gelbe geglättete Pfirsche, s. Jaune lisse.

Gelbe große späte Pfirsche, s. Admirable jaune.

Gelbe Pavie, s. Jaune Pavie.

Peche de Genes. Die Genueser Pfirsche. — (Handb.) — Eine sehr seltene, überaus prächtige und vortrefliche Frucht. — Ihre Gestalt ist groß, rund, mit einem etwas seichten Spalt, der die Frucht in etwas ungleiche Hälften theilt. Ihre Farbe ist schön gelb, mit hellroth an der Sonnenseite marmorirt, manche mehr, andere weniger; sie schließt sich am Zweige sehr vest an, und hat oben keine Warze oder Spitze. Das Fleisch ist dunkelgelb, melonenartig, auch etwas ähnlichen Geschmack; auf der Zunge schmelzend, sehr köstlich und auszeichnend; um den Stein, der groß ist und sich vom Fleische löset, ist es rosenroth. Sie reift Ende Septembers und Anfang Octobers. — Der Baum treibt lebhaft. Seine Blüthe ist klein, und nur halb offen, von Farbe blaßroth, ins gelbliche spielend, die Blätter groß, lang, in der Mitte mehr fest, als andere; bauchigt, nicht gezackt, sondern nur gerändelt.

Jaune lisse. Lissée jaune. Die gelbe glatte Pfirsche, die geglättete gelbe Pfirsche. — (Du Hamel. Pom. Franc. nennt sie die nackende spätreife marmorirte Pfirsche. Handb.) — Eine Violette, und mittelmäßig große, ganz runde gelbe Pfirsche, an der Sonnenseite dunkelroth marmorirt. Die Rinne ist seicht, nur oben bey dem Knöpfchen ist sie tief. Das Fleisch ist gelb und vest, am Stein roth geädert. Bey einem warmen Herbst wird ihr Saft sehr angenehm, und bekommt einen Abrikosengeschmack; reift Ende Octobers. Kann aber 14 Tage auf dem Lager bleiben. — Der Baum wird stark, sehr triebig und fruchtbar, und hat kleine blaßrothe Blüthen.

L'Incomparable en beauté. Die unvergleichlich Schöne. — (Hirschfeld.) — Sie ist besonders groß, fest und von weinhaften Saft.

Italienische Pfirsche, s. P. Malte.

Königspfirsche, s. Royale.

Lissée jaune, die gelbe glatte Pfirsche, s. Jaune lisse.

Peche de Lion. Die Lyonerpfirsche. — Eine schöne etwas längliche Frucht, roth und gelb, deren Fleisch sich vom Stein löset, und um welchen es blutroth aussiehet. Der Geschmack ist köstlich, süß und saftig. Das Fleisch etwas hart, und bleibt fast bis Ende Octobers eßbar.

Madeleine blanche. Die weiße Magdalene. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Pom. Franc. T. O. G.) — Diese Pfirsche ist mittelmäßig groß und meist rund. Die gewöhnliche Frucht zeichnet sich deutlich aus, aber läuft nur etwas über die Hälfte der Oberfläche und verlieret sich alsdann. An dem Orte, wo die Blüthen gewöhnlich abgestoßen werden, ist wenig oder gar kein Knöpfchen, oft nur eine größere Vertiefung. Der Stiel steckt in einer großen und geräumlichen Vertiefung, ist kurz und dünne. Die Grundfarbe ist weißlich grün, das sich oft mit etwas Gelb schattirt. Auf der Sonnenseite ist sie roth gesprengt, welches sich aber nicht weit erstreckt. Die Haut ist nicht dick und mit einer sehr feinen Wolle überzogen. Das Fleisch ist weiß und zart und sehr voll Saft, der einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack hat. Der Stein ist einen guten Zoll lang und hat zwey scharfe und schmale Kanten. Die Frucht reift Mitte August. Der Baum ist von mittlerer Stärke. Die Sommertriebe dünne und lang, auf der Sonnenseite fahlroth

roth und auf der Schattenseite grasgrün. Das Blatt ist dunkelgrün, schmal und nicht sehr lang; gegen den Stiel kurz zugespitzt, gegen die Spitze lanzettenformig; stumpf, aber fein gezahnt.

Pavie Madeleine, Pavie blanc. Der weiße Magdalenen-Härtling, der weiße Härtling. — (Du Hamel. Pom. Franc. Miller, The Newington oder Smith's Newington.) — Eine Abartung von der weißen Magdalene, welcher er völlig gleich siehet. Die Länge ist etwas über 2 Zoll und die Dicke 2 Linien mehr. Die Rinne ist nur gegen den Stiel und gegen oben, da eine kleine Warze stehet, recht sichtbar. Die Vertiefung, worin der Stiel stehet, ist enger, als bey der weißen Magdalene. Die Haut ist ganz weiß, nur an der Sonnenseite etwas weniges lebhaft roth. Das Fleisch ist vest, weiß, saftig, hängt am Stein und ist um denselben herum etwas roth. Der Saft ist weinig, der Stein ist nicht groß. Er zeitigt Anfang Septembers. — Der Baum hat grünliche Triebe, die auf der Sonnenseite etwas roth sind. Die Blätter sind bleichgrün, tief gezahnt, und die Blumen groß, und fast weiß.

Madeleine rouge, Madeleine de Courson. Die rothe Magdalene. (Du Hamel. Pom. Franc. Hirschfeld. Handb.) — Eine sehr große und trefliche Pfirsche, rund, schön roth, dunkelblutroth und der Grund zitronengelb, wovon man oft wenig siehet. Die Rinne ist seicht. Sie hat eine kleine Warze. Das Fleisch weiß, um den Kern rothschmelzend; der Saft gezuckert, gewürzt und erhaben. Sie reift Ende Augusts. — Der Baum ist stark und triebig; aber auf den Frost ist er empfindlich. Seine Blüthen sind groß.

Peche de Malthe, P. d'Italie. Die Maltheser Pfirsche, die Italienerin. — (Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Es gleicht diese gute Pfirsche der weißen Magdalene. Ihr schmelzendes Fleisch ist von einer angenehmen Süßigkeit, mit einem edlen Parfüm begleitet. Ihr Saft hat nicht das mindeste Wässerigte. Uebrigens ist das Fleisch weiß, und schmelzend. Der Stein löset sich nicht zum besten, ist sehr rund, hat aber eine scharfe starke Spitze. Die Pfirsche an sich ist rund, mittelmäßig groß, auf der Sonnenseite roth, und roth gestreift, übrigens gelb, mit einer etwas flachen Rinne und einem ganz kleinen Spitzchen. Sie reift Anfang Septembers. — Der Baum gleicht der weißen Magdalene.

La Grosse Mignonne. Die große Prinzessinpfirsche, die große Lieblingspfirsche. In Holland, die Lackpfirsche. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Pom. Franc. Handb.) — Eine der besten und schönsten Pfirschen, mit zarter gleichsam schillernder Wolle; auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern hellgrün ins Gelbe fallend; das Fleisch weiß, auf der Sonnenseite unter der Haut und um den Stein rosenfarb, schmelzend, delikat, der Saft gezuckert, erhaben, weinig; der Stein mittelmäßig groß, und bleiben gemeiniglich Stücke vom Fleisch daran hängen; reift gegen Ende Augusts. — Der Baum hat glatte ungezahnte Blätter und große offene Blüthen.

Petite Mignonne, Double de Troyes. Die kleine Lieblingspfirsche, die kleine Prinzessin, die große rothe Frühpfirsche. — (Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Sie heißt nur klein, im Vergleich mit der großen Mignonne, ist aber ziemlich ansehnlich meist rund, bisweilen etwas länglich, mit einer seichten Rinne und kleinen Warze, zarter Wolle, auf der Sonnenseite schön dunkelroth, übrigens weißgelblich und roth punctirt. Das Fleisch fein, vest, weiß, selten mit rothen Adern; häufigen gezuckerten Saft, mit Weingeschmack, und sehr gut. Der Stein löset sich nicht gar gut; reift Ende Augusts. — Der Baum treibt stark, und seine Schosse sind auf der Sonnenseite roth. Die Blätter sind gegen den Stiel zu breiter, als gegen vorne, da sie sich mit einer schmalen Spitze endigen, und sind sehr fein und seicht gezahnt. Die Blumen sind sehr klein.

La Monfrein. — (Hirschfeld.) — Dieses ist eine glatte Pfirsche, von gelbem festen Fleisch, wenigem, aber sehr zuckerigten Saft.

La Monstreuse, Le Pavie monstreux, Pavie rouge de Pomponne, Pavie Camu. Die Monströse, der Monströse Härtling, der rothe große Härtling von Pomponne. — (Quintinye. Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Handb.) — Bey dieser schönen Frucht muß man die Anmerkung des Quintinye vorausschicken: »Diesen Härtling darf man mit Recht Monströs nennen, weil er in der That von einer erstaunenden Größe ist. Er hat dabey eine so angenehme Farbe, daß man wirklich nichts reizenders, als einen dergleichen reich mit Früchten behängten Spalierbaum sehen kann. Und wenn sie endlich bey guter Witterung vollkommen reif werden, so macht es einem Garten Ehre sie zu zeigen, der Hand Vergnügen sie zu pflücken, und dem Mund Entzückung, sie zu kosten.« Quintinye. Die Größe dieser schönen runden Pfirsche wird, zumal bey ältern Bäumen, außerordentlich, und bekommt oft 12 und mehr Zoll im Umkreis. Gewöhnlich wird sie drey Zoll hoch. Sie wird zugleich, wenn anders der Jahrgang und besonders der Herbst günstig und warm ist, in ihrer Güte vortreflich. Sie hat eine seichte Furche, eine dünne, reine, ebene Haut, mit sehr feiner Wolle, auf der Sonnenseite schön roth, übrigens weiß, ins Grünliche spielend. Das Fleisch weiß, um den Stein roth, und obschon hart, doch saftig, gezuckert, weinigt und treflich muskirt. Der Stein ist klein, roth und unablößig. Sie reift im October, erfordert aber jedoch einen guten Sommer. — Der Baum wächst schön, stark und lebhaft und hat

große

große Blüthen, lange starke Triebe, große, sehr feine und leicht gezahnte Blätter.

Double Montagne, oder la Montauban, auch Peche de Lambert. Die doppelte Montagne, die Montauban. — (Handb. T. O. G.) — Es ist dieses eine dem Anblick nach längliche Pfirsche, obschon die Länge von der Breite gar nicht verschieden ist, wenn man sie mißt. Sie ist 2 Zoll 7 Linien hoch und eben so viel breit und dick. Der Stiel steckt in einer sehr großen Vertiefung, von welcher eine sehr merkliche Furche an der Seite herauf läuft, die sie aber sehr ungleich zu theilen scheint, da sie auf der einen Hälfte niedriger ist, als auf der andern. Sie hat eine kleine Spitze, die sich bisweilen etwas dreht. Ein großer Theil der Oberfläche ist gelbgrün, wo sie aber die Sonne stark trift, braunroth, und dieses verliert sich nach und nach in Carmosin, das endlich in den zartesten Puncten dieser Farbe aufhört. Sie hat sehr viele Wolle, die sich mit dem Finger sehr zusammen schieben läßt. Ihre größte Breite hat sie unter der Hälfte ihrer Länge nach dem Stiel zu. Die Schale ist dünne und zaserigt, und läßt sich nicht gut abziehen. Das Fleisch ist weißlich grün, zart, hat wenig sichtbare Fibern, ob es schon mit sehr starken an den Stein befestiget ist. Die Pfirsche ist voll erhabenen süßen, mit einer angenehmen Weinsäure verbundenen Safts und stärkenden Geschmacks. Sie hat viele Röthe um den Stein, der sich gut aus dem Fleische löset, ziemlich lang, am Stiele stumpf zugerundet und an dem entgegengesetzten Ende scharf zugespitzt ist. Er mißt 1 Zoll und 4 Linien in die Länge. Die Mandel des Steins hat einen etwas bitteren Geschmack. Sie wird am Ende des Septembers reif und dauert einige Zeit im October fort. — Der Baum wird mittelmäßig stark, doch bekleidet er das Spalier ziemlich lebhaft. Das Blatt ist dunkelgrün, ziemlich lang und schmal, gegen den Ausgang lanzetförmig, unten am Stiel zwar auch etwas spitzig, aber die Spitze läuft kurz zu. Der Rand ist sehr fein gezahnt.

La Peche naine. Die Zwergpfirsche. — (Du Hamel. Pom. Franc.) — Ohngeachtet der Baum sehr klein ist und bleibet, so werden doch die Früchte von 2 Zoll dick und hoch. Ihre Rinne ist tief, die Haut grünlich und selten geröthet. Das Fleisch ist grünlich und von schlechtem Geschmack. Man pflanzt sie bloß zum Vergnügen. — Inzwischen kann man alle guten und delikaten Sorten eben so klein von Baum in Scherben ziehen und Augen und Geschmack ergötzen.

Pecher nain à fleur double. Die Zwergpfirsche mit gefüllter Blüthe. Persica Africana nana Lin. — (Du Hamel.) — Der Blüthe und den Blättern, besonders den Trieben nach gehört dieses niedliche Bäumchen mehr zum Pflaumengeschlecht, als zu den Pfirschen. Seine Blüthen sind stark gefüllt und etwas rosenfarbig. Weil sich gar keine Staubfäden darin finden, so trägt es nie Frucht.

Narbonne, s. Bourdine.

Nectarines — Nectarinen nennen die Engländer alle die Pfirschensorten, welche keine Wolle haben, sondern glatt sind, und welche die Franzosen Violettes nennen. Die Veranlassung zu jener Benennung ist der edle und gewürzhafte Saft, den gewöhnlich die nackenden oder glatten Pfirschen haben, welches auf den Göttertrank, der Nectar hieß, Bezug hat. — Die französischen Pomologen haben zwar das Wort Nectarine auch, sie bezeichnen aber damit nur diejenigen Sorten glatter Pfirschen, welche sich vom Stein lösen; die unablösigen Violetten aber nennen sie Brugnons. — Die Engländer sind besonders Liebhaber von den Nectarinen, und besitzen davon viele edle Sorten, die bey uns zum Theil noch selten sind. Miller und Lüder beschreiben verschiedene der vorzüglichsten davon.

Elruge Nectarine. — Sie ist mittelmäßig groß, etwas lang, purpurroth und gelb, bekommt eine runzliche Haut, und hat ein schmelzendes Fleisch, von erhabenem weinartigen Geschmack, und hat ihre Güte erst, wenn sie einschrumpft. Reift Ende August. — Der Baum hat kleine Blumen.

Fairchild's early Nectarine. Die frühreife Nectarine, oder das schöne Mädchen. — Sie ist klein, rund, von der Größe einer Nuß, auf der Sonnenseite glänzend roth, an der andern gelb, nicht sehr saftig, doch lieblich von Geschmack und schätzbar wegen ihrer frühen Reife Mitte July. Der Stein löset sich gut.

The Gold Nectarine. Die Gold-Nectarine. — (Handb. Beytr.) — Eine sehr vortrefliche Sorte. Mittelmäßig groß, rund, glänzend roth auf der Sonnenseite und übrigens gelb, von gar herrlichem Geschmack, inwendig sehr gelb, um den Stein wenig roth; reift Mitte September.

The Italian Nectarine, Brugnon d'Italie. Die Italienische Nectarine. Auch Genoa-Nectarine. Die glatte Pfirsche von Genua. — Diese ist groß, dunkelroth und gelblich auf der Schattenseite. Sie löset sich nicht vom Stein, um welchen das Fleisch roth, übrigens fest und von erhabenem Geschmack ist. Reift gegen Ende August. — Der Baum hat kleine Blumen.

The murri Nectarine. Die braune Nectarine. — Ihre Größe ist mittelmäßig. Die Sonnenseite ist roth marmorirt, übrigens grünlich gelb und löset sich nicht vom Stein. Das Fleisch ist ziemlich fest, aber wohlschmeckend; reift gegen Ende August und weiter hin.

Newington Nectarine, Brugnon de Newington d'Angleterre. — Newingtons

tons Nectarine. — (Handb.) — Eine der vorzüglichsten unter allen; eine große, schöne, auf der Sonnenseite glänzend rothe und fast über und über scharlachfarbige Pfirsche, mit gelbem, um den ablösigen Stein dunkelrothem köstlichen Fleisch und muskatellerartigen Saft; reist Anfang August.

Virmash oder Petersborough-Nectarine. Petersborough-Nectarine, oder Late gren Nectarine. Die alte grüne glatte Pfirsche. — Eine sehr gute Violette, von mittlerer Größe, rund, grünlich und an der Sonne am dunkelsten grün, an der andern aber blässer, fest, bey völliger Reife von wohlschmeckendem Saft. Wird sehr spät reif, in der Mitte October.

The Roman. Die Römische Nectarine, heißt auch die violette Muskateller-Brugnon, der nackende blutrothe Muskateler-Härtling, Le Brugnon violet musqué. — (Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Sie ist groß, hellgelb, mit großen, weißlichen Flecken, auf der Sonnenseite sehr dunkel blutroth. Das Fleisch ist weiß, am Stein roth und hat einen vortreflichen Muskatellergeschmack, Der Stein hängt an. Reift gegen Ende August. — Man muß ihr aber einen warmen Stand geben, und sie nicht nur zeitigen lassen bis sie runzlich wird, sondern auch noch auf dem Lager etliche Tage nachreifen lassen, da sie dann erst recht ihr Wasser, ihren Saft ziehet. — Der Baum ist lebhaft und fruchtbar. Seine Blüthen sind groß.

Scarlet Nectarine. Die Scharlachpfirsche. — Sie ist kleiner, als die Newington, hellroth, und hat ein sehr gutes Fleisch, das sich nicht vom Stein löset; reift Anfang Septembers.

St. Omers Nectarine. Die glatte Pfirsche von St. Omer. — Sie ist mittelmäßig groß, rundlich, an der Rückseite grünlich, von saftigem gutem Fleisch.

Temple's Nectarine. Temples-Nectarine. — Sie ist mittelmäßig groß, etwas lang, blaßroth an der Sommerseite, an der andern gelblich grün, löset sich vom Stein, um welchen das Fleisch weiß ist. Es ist schmelzend, von pikantem Geschmack und reift in der Mitte oder Ende Septembers.

Tawnay Nectarine. Die gerberlohfärbige glatte Pfirsche. — Diese ist mittelmäßig groß, rundlich, an einer Seite fahlroth, an der andern schwärzlich gelb und löset sich nicht vom Stein. Uebrigens aber ist sie lieblich saftig; reift im September.

Early York Nectarine. Die frühe Yorker Nectarine. — Sie ist rund, von festem Fleisch und lieblichem Saft und reift Ende July.

The white Nectarine, White Nectarine of Weitzenfeld. Die weiße Nectarine, Weißer glatter Muskateller-Härtling. — (Handb. Beytr. Pom. Franc.) — Diese köstliche Pfirsche ist von ansehnlicher Größe, meistens rund, und hat die Farbe, wie eine helle Reneklode, blaß strohgelb, und auf der Sonnenseite nur etwas wenig roth gesprengt. Ihr Fleisch ist weißgelb und hat einen vortreflichen Muskatellersaft und Geschmack. Wegen ihrer Süßigkeit streben ihr die Ameisen sehr nach. Der Stein hängt an. Sie zeitigt mit Ende Septembers.

Newington, Early Newington, auch Smith's Newington. Die frühe Newington. — Eine große längliche ungleiche Frucht, dessen Fleisch sich schwer vom Stein löset, um welchen es ein wenig roth, sonst aber grünlich aussiehet. Die Haut ist dunkelroth und gelbgrünlich. Sie wird zu Ende Augusts oder Anfang Septembers reif.

Old Newington. Die alte Newington, auch die späte genannt. — Eine ziemlich runde und an der Seite gegen die Sonne dunkelrothe Pfirsche. Das Fleisch, welches sehr saftig und schmelzend ist, hängt sehr fest am Stein, wo es dunkelroth, sonst aber fein gelb ist. Sie hat einen erhabenen Weingeschmack und man ißt sie von der Hälfte Septembers an. — Der Baum hat große und offene Blumen. — Sie ist in England auch unter dem Namen Common old Newington, die gemeine alte Newington bekannt, zum Unterschied von Willow-leaved late Newington, die alte Newington mit dem Weidenblatt.

Nivette veloutée. Die Woilige, die sammetartige Nivette. — (Quintinye. Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Eine große, längliche, gute Pfirsche, mit einer breiten seichten Furche und kleinen spitzen Warze, seiner dichten Wolle, gelben Grundfarbe, auf der Sonnenseite schwach roth, mit dunklen Flecken, ein festes, weißes, um den Stein rothes, zuckersüßes Fleisch, von einem angenehmen und vortreflichen Geschmack; reif Ende Septembers. Muß aber etliche Tage liegen. — Der Baum ist lebhaft, fruchtbar, und hat kleine Blüthen.

La Noble Peche. Die Edelpfirsche. — (Handb.) — Sie ist sehr groß, rundlich, auf der Sonnenseite purpurroth und fein marmorirt. Ihr Fleisch ist weiß, um den Stein schwach roth, von vortreflichem Geschmack; reift Anfang Septembers.

Peche de Pau. Die Pfirsche von Pau oder Bearn, die Bearnische Pfirsche, der Spätling. — (Du Hamel. Pom. Franc.) — Diese Pfirsche wird hauptsächlich nur gezogen, um recht lange Pfirschenfrüchte zu haben, weil sie sehr spät, bis in die Mitte Octobers, reifet. Das ist nun freylich nicht die Sache für die meisten unserer Gegenden und Clima. Uebrigens ist es eine gute und schmackhafte Frucht. Sie ist ansehnlich groß, rund und hat oben eine krumme Spitze. Die Haut ist hellgelb, an der Sonnen-

seite roth gestreift. Das Fleisch ist weiß und sticht auf grünlich. Der Stein zerplatzt öfters in der Frucht. — Der Baum ist schön, und macht kleine Blüthen.

Pavies — nennen die französischen Pomologen diejenigen wollichten Pfirschen, deren Stein sich nicht vom Fleische ablöset. Die ablösigen nennen sie Pêches. Wir Teutsche übersetzen das Wort Pavie mit: Härtlinge.

Pavie blanc. Weiße Pavie, s. Pavie Madeleine.

Pavie Camu, s. Monstreuse.

Pavie Monstreuse, s. Monstreuse.

Persais d'Angoumois, s. Pavie Alberge.

Peruvianerpfirsche, s. Chevreuse.

La Persique. Die Persische Pfirsche, der Persianer. — (Quintinye. Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Sie ist eine schöne, nicht sonderlich große, vor allen längliche Pfirsche, auf der Sonnenseite marmorirt ziegelroth, übrigens stark gelb. Sie bekommt oft Warzen, und ist vielfältig höckerig und eckig. Ihr Fleisch ist fest, saftig, weiß, um den Stein hellroth, von erhabenem weinigtem, süß säuerlichem Saft, und überhaupt eine trefliche Frucht; reif im September. — Unter allen Pfirschen ist sie im Oculiren am wenigsten häkel auf den Pflaumenwildling und schlägt fast auf allen sehr gut an, auch im Stecken ihrer Steine artet sie nicht viel aus und giebt gute Wildlinge. — Der Baum wird schön, frisch von Ansehen und fruchtbar und taugt auch zu Hochstämmen vortreflich. Seine Blüthen sind klein, aber schön roth.

Pomponne Pavie, s. Monstreuse.

Peche de Portugal. Die Portugiesische Pfirsche. — (Handb.) — Sie ist groß, rund, auf der Sonnenseite dunkelroth, übrigens gelbgrünlich, hat eine zarte Wolle, und ist voll rother Flecken. Das Fleisch ist fest, weiß, von köstlichem Weingeschmack, kleinem Stein; reift Mitte Septembers.

Pourprée. Die Purpurfärbige, s. Chevreuse tardive.

Pourprée hative, Veritable Pourprée hative à grande fleur. Die frühe Purpurpfirsche. — (Quintinye. Du Hamel. Miller. Hirschfeld. Pom. Franc. Handb.) — Sie ist eine Pfirsche vom ersten Rang, ansehnlich groß, über 2 Zoll lang und 2¼ Zoll dick, fast ganz rund, mit feiner dichter Wolle, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern zitronengelb und stark roth punctirt, von zartem, weißem, schmelzendem Fleisch, am Stein etwas roth, von erhabenem, weinigtem, herrlichem Geschmack; reift nach Mitte Augusts. — Der Baum ist einer der allertragbarsten und schickt sich an alle Sonnenlagen. Das Blatt ist groß, spitzig, fein gezahnt, und die Triebe sind an der Sonnenseite sehr roth, und seine Blüthen groß und schön roth.

Pourprée tardive. Die purpurfärbige Spätpfirsche. — (Du Hamel. Pom. Franc. Miller. Hirschfeld. Handb. T. O. G.) — Sie wird ziemlich groß, meist rund. Ihre Furche ist breit, aber seicht, und hat oben ein feines und scharfes Spitzchen. Der Stiel sitzt in einer großen Vertiefung, und ist auch hier, wie bey den meisten Pfirschen, sehr kurz, und daher mit dem Holz tief eingewachsen. Die Grundfarbe der Pfirsche ist strohgelb in der Reifzeit, wo sie die Sonne stark trift, purpurfärbig, welche Farbe bisweilen als sehr dick aufgetragen zu seyn scheint. Die Schale ist zart, aber doch fest und zähe, auf ihr befindet sich eine feine Wolle. Das Fleisch ist sehr zart, grünlich weiß, um den Stein herum sehr roth, aber nur da, wo der Stein unmittelbar ansitzt. Sie hat sehr vielen Saft und dieser hat, außer dem süß säuerlichen Geschmack, einen den bittern Mandeln ähnlichen Beygeschmack, welches ihn sehr würzhaft macht. Der Stein ist länglich, und an der Spitze etwas dick. Die Reife der Pfirsche fällt in das Ende des Septembers, oder auch Anfang Octobers. — Der Baum ist nicht stark. Die Sommertriebe sind lang und schwach und an der Sonnenseite roth gefärbt, und mit sehr deutlich gelbgrünen Puncten besäet, auf der andern sind sie blaßgrün. Die Blüthen sind klein. Das Blatt ist dunkelgrün, nicht groß, lang und schmal, und sehr fein gezahnt.

Pavie jaune. Der gelbe Härtling — (Du Hamel.) — Eine außerordentlich große Pfirsche, die bisweilen die Monstreuse übertrift, übrigens aber dem gelben Admirable gleicht, und an den Seiten breit gedrückt ist, wie die Abrikosenpfirsche. Das Fleisch ist zwar etwas trocken und hängt am Stein, ist aber doch sehr gut. Sie reift spat, mit der Monstreuse.

Rambouillet. Die Michaelispfirsche. — (Hirschfeld.) — Diese Pfirsche ist mittelmäßig groß, mehr rund, als lang, schön roth an der Sonne und schön gelb an der andern Seite. Das Fleisch siehet um den Kern sehr roth aus, der Kern selbst aber nicht, welcher ziemlich groß ist. Sie hat einen schönen süßen Geschmack und wird um Michaelis reif.

La Rossanne, Alberge rouge, Rosanne. Die Rosannepfirsche. — (Du Hamel. Hirschfeld.) — Von der Familie der gelben Alberge. Sie ist etwas größer und meist runder, als die Alberge und reift etwas später, zu Ende Septembers. Sie färbt sich sehr stark an der Sonne, bis zu einem sehr dunklen Roth. Ihre Rinne drückt sich stärker aus und gehet noch etwas über die Warze auf die hintere Seite. Bey der spitzzulaufenden Warze ist sie etwas breit gedrückt. Ihr Fleisch ist gelb, wie der Alberge. Ihr Geschmack ist gut, und sie hat nur den Fehler, daß sie mehlig wird, wenn man sie zu lange hängen läßt. — Der Baum ist sehr tragbar und gleicht auch der Alberge, nur sind die Blätter

ter etwas breiter und an der großen Rippe öfters gerunzelt.

La Royale. Die Königspfirsche. — (Quintinye. Du Hamel. Pom. Franc.) — Diese Pfirsche gehört zur Familie der Admirable. Sie gleicht sehr der Venuspfirsche, nur ist sie etwas größer, die Warze aber kleiner, die Haut dunkler und mehr braunroth, auch um den Stein röther. An Geschmack ist sie eine der besten Pfirschen. Sie reift Ausgang Septembers. — Der Baum ist von gutem Wuchs, sehr tragbar, schön und dicht belaubt und hat kleine Blüthen.

La Royale George, Double Swolisch. Die König Georgspfirsche. In Holland: die Schwollische. — (Handb.) — Sie ist mittelmäßig groß, rund, mit einem tiefen Spalt in der Länge herunter, an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern weißlich, mit Roth getüpft. Sie hat ein schmelzendes, delikates, weißes Fleisch, das um den Stein roth ist, von erhabenem Geschmack. Reift Anfang Septembers.

La Sanguinole, Betterave. Die Blutpfirsche, die rothe Rübe. (Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Diese Pfirsche wird hauptsächlich zur Abwechslung oder Seltenheit gezogen. Denn von Delikatesse ist sie nicht, so wenig, als die Blutbirnen gegen die Butterbirnen, doch läßt sie sich noch essen. — Ihre Gestalt ist länglich und ihre Größe mittelmäßig. Die Haut ist dichte mit grauer Wolle bedeckt, welche die dunkelblutrothe Grundfarbe rostfärbig Aussehen macht. Das Fleisch ist ganz saftroth durch und durch, wie eine rothe Rübe. Sie reift spät, Mitte Octobers. — Der Baum wird nicht groß, ist aber stark tragend und blühet mit großen Blumen.

Sanftfärbige, s. Teint-Doux.

Tetonde Venus. Die Venuspfirsche, die Spitzpfirsche. — (Quintinye. Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Eine treffliche Frucht von der Familie der admirable, die ansehnlich groß, und nicht ganz rund ist. Die Rinne hat oben eine starke Vertiefung, die Warze ist groß, die Haut mit feiner Wolle besetzt; auf der Sonnenseite schwachroth, übrigens strohgelb. Sie hat ein feines, weißes schmelzendes Fleisch, und ist um den Stein rosenfarb. Der Saft ist fein und sehr parfümirt, reift Ende Septembers. — Der Baum gleicht dem Admirable an Stärke, an seinen Trieben und an den schönen Blättern, welche fein gezahnt sind. Einige runzeln sich an der Rippe. Auch die Blume ist klein, rosenfärbig und mit Karmin eingefaßt.

Teint-Doux. Die Sanftfärbige, die Blondine, die blaßrothe Pfirsche. — (Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Eine große, schöne, delikate Pfirsche, fast rund, mit einer Furche, die erst gegen den Stiel tief gehet; ihre feine blaßgelbe Haut ist sehr leicht mit zarter Wolle besetzt. Auf der Sonnenseite ist sie mit feinen rothen Pünctchen geziert. Ihr Fleisch ist weiß, mit schwachröthlichen Streifen um den Stein, und hat einen gezuckerten vortreflichen Saft; reift Ende Septembers. — Der Baum hat großes Laub und mittelmäßige blaßrothe Blüthe.

La belle-Tillemont. Die schöne Tillemont. — (Hirschfeld.) — Eine vortreffliche Pfirsche.

Avant peche de Troyes, s. Mignonne petite.

La Peche de Verone. Die Veronesische Pfirsche. — Sie ist eine sehr schöne längliche Pfirsche, ziemlich groß, und schön roth an der Sonnenseite, auf der andern etwas grünlich. Sie hängt fest am Kern, wo das Fleisch sehr weit hinein blutroth ist. Der Geschmack ist unvergleichlich; reif gegen Ende September.

Vineuse. Weinartige, s. Pourprée hative.

Violette d'Angervilliers, s. Petite Violette hative.

Violettes — nennen die französischen Pomologen diejenigen Pfirschensorten, welche glatt und ohne Wolle sind, weil sie eine mehr, oder weniger Violette oder Violenblaue, blaurothe, Farbe haben. Die Engländer nennen sie Nectarinen.

Petite Violette hative, Violette d'Angervilliers, Violet Nectarine. Die kleine frühe Violette, die kleine rothe nackende Frühpfirsche, die Violette von Angervilliers. — (Quintinye. Du Hamel. Miller, The L'isle. Pom. Franc. Lüeder. Handb. T. O. G.) — Eine Pfirsche vom ersten Rang. Dem Anschein nach ist sie länglich, aber ihre Breite übertrift sogar beym Messen ihre Länge oder Höhe. Sie wächst größtentheils etwas schief. Ihre Höhe hat 1 Zoll 9 Linien und ihre Breite 2 Zoll. Vom Stiel bis an das entgegengesetzte Ende läuft eine starke Furche, welche sie auf dieser Seite in zwey Theile zu theilen scheint, und da wo sie aufhört, etwas tiefer ist. Die Vertiefung am Stiel ist flach, dieser aber ist kurz, mittelmäßig dick, kaum zwey Linien lang. Die Farbe ist auf der Sonnenseite braunroth und ins Violette schillernd, wo sie aber weniger von der Sonne bescheint wird, ins Hellrothe und ins Gelbe schillernd übergeht, auf der Schattenseite aber grungelb, wo kleine weiße Flecken durchschimmern. Die Haut ist zart und das Fleisch grüngelb, und löset sich gut vom Stein, welcher da, wo das Fleisch in den Furchen des Steins gesessen hat, blutroth gefärbt ist. Sie hat vielen Saft, der weinig, süß und muskatellerhaft schmeckt. Der Stein ist länglich und hat unten eine kleine aufgesetzte Spitze. Er misset in der Höhe 1 Zoll 8 Linien und in der Breite 1 Zoll 6 Linien. Die Reifezeit dieser Pirsche fällt in das Ende des Augusts. — Der Baum ist gegen andere Pfirschenstämme schwach. Die Sommertriebe

mertriebe sind mittelmäßig lang, schwach und ziemlich roth gefärbt. Alles dieses, da die Blätter sehr klein sind, macht, daß die Krone den Umfang des Spaliers, den sie einnimmt, nicht vollkommen deckt. Das Blatt dieser Pfirsche ist nach Verhältniß mehrerer anderer Pfirschen sehr klein und dem gemeinen Weidenblatt in Ansehung ihrer Gestalt sehr ähnlich. Auf dem Rande ist es sehr fein gezahnt, sehr dünn und zart und von hellgrüner Farbe. Die Blüthe ist klein und ziemlich braunroth.

Grosse Violette hative. Die große rothe nackende Frühpfirsche, die große frühe Violette. — (Quintinye. Du Hamel. Pom. Franc. Handb.) — Diese kommt mit den kleinen frühen Violetten völlig überein, nur daß sie merklich größer ist. Die Haut ist fein, glatt und von der nämlichen Farbe; das Fleisch weiß und schmelzend, schmeckt aber nicht so stark nach Wein, als jene und hat überhaupt nicht die gänzliche Delikatesse, als jene. Sie zeitiget auch zu Anfang des Septembers kurz nach den kleinen Violetten. Je größer sie ist, desto besser ist sie. — Der Baum gleicht auch dem der kleinen, ist stark und sehr fruchtbar und auch als hochstämmig im Freyen. Die Blume ist sehr klein.

Violette tardive, Violette marbrée, Violette panachée. Die späte Violette, die marmorirte Violette, die bunte Violette. — (Du Hamel. Handb.) — Sie gleicht sehr der großen frühen Violette, ist aber nicht so rund, von mittelmäßiger Größe, und oft wie eckig; glatt, violett, auf der Sonnenseite mit kleinen rothen Flecken, davon sie marmorirt aussiehet; auf der Schattenseite grünlich, das Fleisch gelblich, um den Stein roth; schmelzend, weinigt, reift im October. — Der Baum ist stark, macht viel Holz und Früchte. Die Triebe sind auf der Sonnenseite sehr dunkelroth; die Blätter groß, am Rande fein gezahnt und an der Rippe gerunzelt; die Blumen sehr klein und bleichroth.

Violette très-tardive, Peche Noix. Die sehr späte Violette, die Nußpfirsche. — (Du Hamel.) — Sie wird selten zeitig, welches nur geschiehet, wenn der Sommer und Herbst günstig ist, nach der Mitte des Octobers in flach südlicher Lage. Alsdenn ist die Frucht auf der Sonnenseite schön hellroth und auf der andern grün, wie eine Nuß auf dem Baum. Auch das Fleisch ist grünlich. — Der Baum gleicht dem Vorhergehenden.

La Transparente ronde. Die runde durchsichtige Pfirsche. — (Hirschfeld.) — Sie ist auf einer Seite roth, von einem festen sehr schmackhaften Fleisch.

Des Pfirschenspaliers Lage — ist in unserem Clima am besten gegen Mittag. Nur in mehr mittäglicherem Himmelsstrich trocknet die Sonnenhitze die Früchte aus, und macht sie mehlig; bey unserer Lage ist die Hitze nur von dem Grade, um diese Frucht vollkommen zu zeitigen. Man wähle daher für die Pfirsche diesen Stand gegen die Sonne lieber, als den gegen Morgen, wenn man die Wahl hat. Die Morgenseite ist auch nicht verwerflich, da die Sonne von frühe bis gegen 1 Uhr liegt; nur hat sie diese Ungemächlichkeit, daß im Frühjahr die Sonne die Blüthe sehr frühe herauslockt, und der Gefahr der Nachtfröste unterwirft. — Bey Mauren oder Wänden, die sich von Morgen gegen Abend wenden, muß man die Wahl bey deren Besetzung mit Pfirschenspalieren so treffen, daß man denjenigen Sorten, die am spätesten reifen, die meist südliche Lage gebe.

Des Pfirschenspaliers Schnitt — überhaupt ist überaus niedlich und sinnreich, und die hohe Schule für den Kunstbaumgärtner, dessen Talent hier den größten Wirkungskreis hat. So bekannt der Pfirschenbaum mit unserem Himmelsstrich ist, so behält er doch viel Feuer von seinem Vaterland, und einen Eigensinn in seinem Wuchs, daß er gar bald erkrankt und abgehet, wenn man seiner Natur zuwider handelt. Man muß daher seinen wilden Trieb einzuschränken wissen, ohne ihn muthlos zu machen, und sein Feuer zu mäßigen, ohne es auszulöschen. Er erschöpft sich bald durch frühzeitiges Tragen und häufige Früchte. Man muß ihn daher in einer gemäßigten Wirksamkeit erhalten, und seine Kräfte mit seinem guten Willen genau abwägen, und seine Gesundheit und Dauer nie aus dem Gesichtspunct lassen, überhaupt aber ihn mit Einsicht und Klugheit behandlen. Dabey kann er sehr alt werden, und reicht uns immer schönere und bessere Früchte, je älter er wird. Seine Bekleidungen der Mauern und Spaliere sind die schönsten, und ein prächtiger Anblick stellet sich bey seinen paradiesischen Früchten dem Auge dar, die mit ihrem erfrischenden und reitzenden Saft mehr, als andere Obstfrüchte erquicken.

Der Pfirschenbaum schickt sich zu keinem Zug besser, als zum Spalier, und an diesem nur hauptsächlich auf den Gabelzug, weil der ungestüme Trieb seines Safts nicht besser, als durch stets wagerechte Beugung seiner Aeste kann gemäßiget und in Ordnung erhalten werden, wobey er sich sehr weit ausbreiten kann. — So bald nun das Pfirschenstämmchen mit seinem einjährigen Schuß aus der Baumschule an seinen Standort versetzet worden, so wird es etwa ein Fuß von der Erde auf zwey schöne vollkommene Augen, die gegen einander überstehen (wornach man sich sogleich beym Aussetzen richten kann, daß diese erwählten Augen nach den Seiten stehen), abgeschnitten. Der Schnitt muß gegen die Mauer gegen sich zugeführet werden, und also die Schräge des Schnitts gegen die Mauer hinstehen. Die übrigen Augen, die etwa unter den zwey zu den Haupt- und Mutterästen erwählten Augen stehen, bricht man entweder sämmtlich mit den Fingern aus, oder lässet zur Vorsorge zwey ste-

 hen,

hen, damit man eine Reserve habe, wenn etwa einer von den zwey erwählten Trieben durch ein Insect oder sonst verunglücken möchte. Haben sie aber glücklich ausgetrieben, und sind ein oder zwey Finger lang erwachsen, so werden sogleich die darunter ausgetriebenen Aestchen wenn sie noch markig sind, abgedruckt. — Diese zwey Zweige nun können über eine Elle lang in dem ersten Jahr erwachsen und mehrere Nebenästchen treiben. Sobald aber diese Hauptäste etwas erstarkt sind, müssen sie sogleich wagrecht, oder etwas weniges höher an das Spalier mit einem zarten Band, etwa von Bast, angeheftet werden, und zwar jeder auf beyden Seiten in gleicher Richtung, daß einer genau, wie der andere, seine Lage hat, damit sich der Saft gleich vertheile, und keiner stärker als der andere werde, als an welcher Gleichheit sehr viel gelegen ist. Man muß deswegen sogleich in den ersten Monaten ein wachsames Auge darauf haben, ob nicht ein Ast den andern an Stärke überwachse, und sobald man solches gewahr wird, den stärkern entweder tiefer und gebogener herunterbinden, (dadurch der Saft sogleich gemüßiget wird, gemäßigter einzutreten), oder diesen stärkern an der Spitze ein oder zwey Zoll lang den Trieb abzwicken, welches auch seinem vordringenden Trieb einen Halt macht. Jedoch soll dieses nicht vor Johannis geschehen, aber das tiefere Herunterbinden kann bald verrichtet werden. Hätte man aber ein Stämmchen ausgesetzt, das bereits zwey wohlstehende und starke Gabelzweige gehabt, so wäre fast ein Jahr gewonnen, und müßte solches sogleich, wie das erstere im zweyten Jahr, behandelt werden; — nur mit dem Unterschied, daß ihm (wegen seiner Arbeit auf die Wurzel) einige Augen weniger abgeschnitten werden müßten, als ersterem bereits eingewurzelten im zweyten Jahr.

Hätte nun ersteres auf zwey Augen abgeworfenes Stämmchen allenfalls die zwey Hauptzweige im ersten Jahr ungleich getrieben, so daß der eine viel stärker und dicker geworden, als der andere, so muß sogleich beym ersten Schnitt im Frühjahr darauf gearbeitet werden, die Gleichheit herzustellen. Zu dem Ende muß man den starken Ast kurz, wohl bis auf einen Finger lang abschneiden und den schwachen lang lassen; so wird der Saft im starken Ast alterirt, und stehet still; indessen ziehet ihn der schwächere an und bekommt den Zufluß des Safts, daß er mit dem starken in das Gleichgewicht kommt. Dabey kann man am stärkern Ast einen Theil der unterhalb hervorgetriebenen Nebenzweige, wenn solche da sind, stehen lassen, damit sie einen Theil des Safts verzehren. — Haben nun aber die zwey Augen im ersten Jahr zwey gleich starke Aeste getrieben, die sogleich in ihrer gehörigen Lage angeheftet werden, so werden sie nun im Frühling des zweyten Jahres auf acht Augen verkürzet. Diese werden zwey Gabeln machen, und dahinter einen Ast von einer halben Elle lang. — Kein Herzast wird nicht geduldet, sondern herausgeschnitten, weil er sonst den untern würde die Kraft nehmen, und diese im dritten Jahr schon kahl werden. — Weiterhin wird der obere aus der Gabel erwachsene Zweig zum Leitast auf vier Augen geschnitten, der darunter befindliche aus dem 7ten Auge ausgetriebene Zweig wird weggenommen, der dahinter befindliche Trieb wird auf sechs Augen geschnitten, weil das unterste Holz immer vor seyn muß. Kommt von den übrigen Augen bey einem sehr starken Trieb Fruchtholz heraus, so nimmt man es an. —

Eine Hauptregel bey dem Schnitt des Pfirschenbaums ist, daß man ihn gleich Anfangs kurz halte, und des schönsten Astes nicht schone, ihn ganz kurz zu schneiden, denn sonst wird der Baum unten nackend, da ohnedem das Tragholz nach gelieferter Frucht abstirbt. Jedoch wird ein kluger Gärtner hierbey Maaß und Ziel gebrauchen und nach Beschaffenheit des Triebes, des Alters und anderer zusammenlaufender Umstände, sein Feuer zu mäßigen wissen, aber es nicht ersticken. Besonders ist hierbey zu merken, daß man beym Schneiden den Zwergpfirschen, die auf Mandeln veredelt sind, mehr Holz lasse, als denen auf Pflaumen; denn da die Mandeln einen stärkern Trieb haben, als die Pflaumen, so werden sie durch allzuscharfes Schneiden in ihrem Wachsthum sehr zurückgesetzt, und ihr Feuer nicht sowohl gemäßiget, als vielmehr verlöschet; und leicht gehet ein solcher Baum ganz ab. — Man muß ferner hauptsächlich auf Holzäste sehen, um diese zu gewinnen, und daraus immer Tragholz ziehen zu können; denn alsdann giebt es Tragholz genug. Aber wenn an einem Ast das laufende Holz fehlt, so wird er kahl, weil das Tragholz jedesmal abstirbt.

Wenn man nun jedesmal im Frühjahr den Schnitt des Pfirschenbaums selbst vornehmen will (vor Winter oder im Winter taugt sein Schnitt in unserem Clima nicht wohl,) so trenne man ihn auf (doch nicht ohne höchste Noth die Mutteräste) und schneide zuerst alles Trockene und Dürre heraus, wie auch das alte Holz, so vor etlichen Jahren getragen und keine frischen Triebe mehr hat. Die ganz kleinen schwachen Reiser, wie auch die sehr starken, so nur blaßgrün aussehen und weit auseinanderstehende Augen haben, nehme man ebenfalls weg, wenn anders dadurch keine Lücken verursacht werden, oder man derselben nöthig hat, benachbarte Lücken zu bekleiden, oder der Trieb, die Jugend ꝛc. ein anderes Verfahren räth, da sie denn auf vier bis sechs Zoll verkürzet werden. Dann fängt man auf der rechten Seite unten an und beschneidet alle mittelmäßige, starke, und dick mit Augen besetzte Reiser wechselsweise, so, daß eines sechs Zoll bis ein Fuß und darüber lang bleibe, (nach Verhältniß seiner Länge und Menge der Augen,) der daran stehende Nachbar aber nur drey bis

sechs

sechs Zoll lang, (alles nach Verhältniß des Triebes, der Größe ꝛc. des Baums und seines Raums.) — Ist man damit bis zur Mitte gekommen, so fange man linker Hand wieder bey dem Boden an, und verfahre eben so gegen die Mitte hin. Sodann wird die andere Hälfte rechter Hand und darauf die linke halbe Seite vollends besorgt. — Dann folgt sogleich das Anheften von unten auf, dabey man darauf zu sehen hat, daß jede Seite gleich viel Holz bekomme, die Zweige in gleicher Weite horizontal oder wenigstens unter dem Winkel von 45 Grad liegen, keine sich kreuzen, keiner hinter dem Geländer weglaufe, sondern alle hervorgezogen und vorne angebunden werden, und überall junges Holz vorräthig sey. Bleibt in der Mitte leerer Raum, so kehre man sich nicht daran, es wird Holz genug hervorkommen, um solche im Sommer ausbinden zu können.

So viele Wunden und Schnitte man indessen dem Pfirschenbaum ersparet, so viele Wohlthaten erzeiget man demselben. Denn bey einem Saft, der sich in Harz verdicket, sind die Wunden viel empfindlicher und nachtheiliger, und verheilen nicht so bald und leicht, als bey dem kühlern Saft der Kernobstbäume. Man muß sich daher vornämlich das Ausbrechen der überflüssigen Schößlinge, so lange sie noch jung und zart sind, wohl empfohlen seyn lassen, und alle unnöthig befundenen Zweige, wie auch alle diejenigen, die aus einem und demselben Auge entstanden sind, bis auf den besten davon mit dem Daumen abdrücken. (S. Ausbrechen.)

Nahet der Pfirschenbaum einem schwächlichen Alter, so hat man ihn bey allen Fällen desto sorgfältiger in Acht zu nehmen, beym Schnitt kurz zu halten, alle entbehrlichen Triebe wegzubrechen, nicht allzu viele Triebe daran zu lassen, fleißig zu begießen, umzugraben, zu bedüngen, und insonderheit alljährlich mit neuer Erde zu versehen. So kann er unter den Händen eines geschickten und sorgfältigen Gärtners noch lange grünen, und noch schönere Früchte, als in seiner Jugend bringen.

Pfirschenpyramiden — findet man zwar nicht häufig in den Gärten; sie sind aber doch nicht zu verwerfen, obschon das Spalier der beste Zug für ihn ist. — Das Hauptreis des Stämmchens wird bey dessen Versetzen kurz geschnitten, nach Beschaffenheit seiner Stärke und Größe, die Nebenzweige weggenommen und aus denen an dem Fuß eines jeglichen Zweiges befindlichen zwey Augen die Seitenäste erzogen, und weiter hin darauf gesehen, daß der Hauptschoß die Nebenzweige nicht frech überwachse. Die Seitenäste werden immer allesammt eingekürzt, und was Wasserholz ist und starke vorlaufende Aeste kurz auf vier Augen geschnitten, damit sie wieder feines Holz geben, das sich zum Tragen bequemt.

Pflaume, Prunus, Fr. Prune, Engl. Plum, — die Frucht des Pflaumenbaums, ist uns in sehr mannichfaltiger Gestalt, Farbe, Geschmack, Nutzen und Gebrauch von der Natur geschenkt. Es giebt große, kleine, kugelrunde, eyförmige, längliche, am Stiel runde und gegen oben spitzige, wieder am Stiel spitzige und oben abgerundete, theils abrikosenartige und durch eine Rinne oder Einschnitt gleichsam in zwey Hälften getheilte Pflaumen; man hat schwarze, weißliche, gelbe, grüne, rothe, gesprenkelte, gestreifte Früchte dieser Obstart; Grenzstufungen von der Pflaume zur Kirsche, z. B. die Kirschpflaume; zur Abrikose, wie die sogenannte schwarze oder Alexandrinische Abrikose ꝛc. Viele sind mit einem feinen blauen Staub oder Puder belegt. Gemeiniglich sind sie saftreich und süße, mehr oder weniger, die trockenen, säuerlichen ꝛc. werden weniger geachtet; das angenehm Süße, die Feinheit der Fasern, das Parsümirte des Safts und Fleisches, die Fruchtbarkeit und der mannichfaltige Gebrauch bestimmt den Werth einer Pflaume und den Vorzug einer Sorte vor der andern. Sie zeitigen vom Junius an, doch sind sie allermeist Herbstfrüchte und halten sich nach ihrer Zeitigung wenige Tage, weil ihr süßer gemischter Saft bey weichem Fleisch bald in die Gährung und schleunige Fäulniß übergehet. Sie werden daher entweder sobald frisch gegessen, oder gekocht, getrocknet, zu haltbarem Mus oder Honig bereitet, oder zu Brandewein und geistigen Getränken gebrannt. — Zum Trocknen oder Backen taugen nur hauptsächlich solche Sorten, welche süß sind, und keine auffallende Säure weder im Saft, noch in der Haut haben, und also zum Frischkochen gut anwendbar sind. Dazu gehören unter andern vorzüglich die Zwetschen oder Hauspflaumen, Prunus domestica, die gelben Mirabellen, die weiße Perdrigon, die Damaszener von Tours, die Reneklöden, besonders die kleinen, die nicht so sehr saftig sind. Das Trocknen oder Backen der Pflaumen geschiehet am besten und gemächlichsten in einem eigends dazu verfertigten Dörrofen mit zirkulirenden Rauchgängen, dergleichen Taf. IV. vorgestellet ist. (S. Dörrofen.) Minder zuträglich, jedoch zum Nothfall, dienet dazu der Backofen. Bey dem Trocknen der Pflaumen muß man zuförderst darauf sehen, daß die Pflaumen wohl zeitig seyen. Sie sind sodann nicht nur schmackhafter, süßer und besser, sondern auch leichter zu trocknen, und erfordern weniger Holz. Das Feuer muß anfänglich nicht allzu stark seyn, weil sonst zumal die sehr saftigen, wie die Mirabellen, Reneklöden ꝛc. auslaufen und den Saft verlieren, die Zwetschen aber blaßig, oder gar verbrannt werden. Man muß sie ferner nicht im Ofen erkalten lassen, weil ihnen sonst der Firnißglanz vergehet und sie nicht so ansehnlich werden, sondern sie müssen aus der Hitze an die Luft kommen. Hat man es versehen, und das Feuer zuvor abgehen lassen, daß

daß die Pflaumen bläulich und blaß sind, so muß alsdann das Feuer nochmals angemacht und die Pflaumen wieder erwärmet, und sodann in der Hitze aus dem Ofen genommen werden. — Muß man sich aber beym Trocknen der Pflaumen des **Backofens** bedienen, so geschiehet das Einlegen entweder, wenn der Ofen vom Brodbacken noch heiß ist, oder er muß dazu besonders geheizet werden. Die Pflaumen sollen sodenn nicht auf den bloßen Heerd geleget, sondern auf Horden, die von Weiden- oder andern Ruthen geflochten und mit Leisten umgeben sind, in den Backofen geschoben werden, damit sich sowohl keine Asche an die Pflaumen anhänge, als auch sie bequemer zu behandeln seyen, wenn man sie zu Zeiten wendet und unter einander rühret, und sie zu dem Ende aus- und einheben muß. Wie übrigens das Trocknen im Backofen zu bewerkstelligen sey, davon s. **Obsttrocknen**. — Will man geschälte Pflaumen, oder sogenannte **Prünellen, Brignolen** trocknen, als wozu vorzüglich die weißen Perdrigon und die Zwetschen sehr dienlich sind, so werden sie, um die Haut abziehen zu können, entweder in kochendes Wasser ein paar Augenblicke gelegt, oder man läßt sie im heißen Dörrofen etliche Stunden liegen und abweiken, löset die Haut ab, und drückt den Stein da, wo der Stiel gewesen, heraus, und legt sie zusammen gedrückt in den Ofen, dessen erste Hitze ebenfalls ganz gelinde seyn muß, damit ihnen weder der Saft entgehe, noch sie auf die Horden ankleben, und beym Wenden zerrissen werden mussen. Die Hitze wird nach und nach verstärket, und wenn sie gehörig getrocknet sind, und noch etliche Tage auf einer Kammer verdünstet haben, so werden sie in Schachteln fest auf einander gedrückt, oder in Schnuren eingefaßt, und zusammen hinein gepreßt.

Die **Aufbewahrung** der getrockneten Pflaumen erfodert eben die Vorsichtsregeln, welche bey dem andern getrockneten Obst und Schnitzen zu beobachten sind. Davon s. **Obsttrocknen**.

Die Benutzung der Pflaumen, absonderlich der Zwetschen oder Hauspflaumen zu Kochung eines haltbaren Safts, der fast in jeder Provinz seine eigene Benenuung hat, und bey den **Sachsen Mus**, bey den **Schwaben Gesalz**, bey den **Franken Honig**, bey den **Hessen Latwerge** ꝛc. heißt, ist allgemein bekannt. Die Vertiefung dieses in der Haushaltung für Kinder und Gesinde überaus zuträglichen Confects, womit manches Pfund Butter und Fleisch erspatet wird, kommt in der Hauptsache mit der Art und Weise den oben beschriebenen Birnhonig zu verfertigen (s. **Birn**) überein. Man kann aber diesen Pflaumenhonig zwar mit Wasser kochen; hat man aber anstatt des Wassers Birnmost oder Aepfelmost, so ist es viel besser. Er wird zuvor abgekocht und geschäumt, wie er zu dem Birnhonig bereitet wird. Hat er nun etwas eingekocht, so werden sodann die ausgekernten Zwetschen oder Pflaumen in den Kessel dazugethan und gekocht. So bald sie nun aber anfangen zu kochen, so muß im Kessel bis zu Ende der Kochung gerühret werden. Will man auch etwas Gewurz, wozu die gestoßenen Nägeliskopfe das tauglichste sind, dazu thun, so wird es erst kurz vor dem Ausschöpfen, und wenn die Masse schon gar ist, hinein geruhret; geschiehet es zu frühe, so kocht und dünstet die Kraft und der Geruch weg. — Neben bey ist in Ansehung des Auskernens der Pflaumen oder Zwetschen zu bemerken, daß die herausgenommenen **Steine** oder **Kerne** derselben nicht blos für die Schweine zu benutzen seyn, sondern wohl verdienen, daß sie aufgeschlagen und zu **Oele** gemacht werden, indem das daraus bereitete Oel dem Mandelöl gleichkommt, und sehr vortreflich ist. Hat man auch nicht zu einem Schlag hinreichend Kerne, so können sie wenigstens zu andern Oelprodukten genommen und mit Nußkernen, mit Sonnenblumenkernen, mit Magsamen, mit Sommer- oder Winterreps ꝛc. zu Oele geschlagen werden, und dasselbe vermehren und sehr verbessern.

Hat man aber hinreichend **Pflaumen- oder Zwetschenkerne**, um sie zu **Oele zu schlagen**, so scheidet man zuförderst die tauben Steine von den vollen, welches dadurch geschiehet, daß man sie nach und nach, und nicht zu viel auf einmal in einen Zuber voll Wasser sachte laufen lässet, die oben schwimmenden, die eben die untauglichen sind, hinwegnimmt, die zu Boden gesunkenen auch noch einigemal umrühret, damit sich die leichten und hohlen vollends in die Höhe begeben. Sind nun die Vollkommenen an der Luft etwas abgetrocknet, so werden sie ganz leicht mit einem Hammer aufgeschlagen, so auch Kinder verrichten können, zumal wenn man ihnen Bretchen von hartem Holz mit drey Zoll hohen Leisten auf drey Seiten umgiebt, damit die aufgeschlagenen Kerne nicht wegspringen. Diese Bretchen belegt man mit Steinen der Zwetschen und schlägt sie nach einander auf, schiebt sie nach der offenen Seite hin, und liest die Kerne, wenn der Haufe groß genug ist, aus, und belegt das Bret wieder aufs neue. — In Absicht des **Oelschlagens** selbst hat man zu beobachten, daß man sich auf der Oehlmühle erkundige, wie viel Kerne im Gemäß zu einem Schlag erfodert werden. Diejenigen Mühlen, welche auch auf kleine Portionen zum Schlagen eingerichtet sind, taugen hier am besten, damit sich die Löcher der Stampfen mit wenigem anfüllen lassen. Es ist aber allzu wenig nicht vortheilhaft, weil die geringere Masse nicht so leicht erwärmet, und das Oel nicht so leicht zum Fluß gebracht wird, noch sich so leicht im Pressen absondert. Allein in den Wärmofen darf die gestampfte und zum Pressen fertig gemachte Masse nicht gebracht werden, wie bey Lein und Reps gewöhnlich geschiehet, weil durch eine leicht übertriebene Hitze das Oel einen ranzigten

ten Geschmack erhält, und zum Essen untauglich wird.

Bey dem Schlagen selbst muß also verfahren werden. Wenn die Stampfen eine kleine Zeitlang gegangen sind, so daß die Mandeln der Zwerschensteine gröblich sind zerquetschet worden, und keine ganze Mandel mehr zu sehen ist, so kann man die Masse mit Wasser zurichten. Man thut nämlich so viel Wasser hinzu, daß sich die Masse wenden kann und die Stampfe nicht durch fällt. Das erkennet man daran, wenn sich die Masse wie ein harter Teig in den Händen aufuhlen läßt. Läßt man nun die Stampfen so lange gehen, bis die Masse in den Händen nicht mehr klebrig ist, so wird sie zum erstenmal gepreßt. Der Presse wird ein reines Gefäß untergesetzt, und in demselben das ausgepreßte Oel aufgefangen. Und da überhaupt bey diesem Geschäft die möglichste Reinlichkeit erfodert wird, da das frischgeschlagene Oel und die Masse, woraus Oel geschlagen wird, leicht einen fremden Geschmack annimmt, so ist nöthig, daß die Preßtücher, ehe man schlägt, wohl gereiniget seyn, und zwar am besten durch Magsamenöl, wenn dieses vorher darin geschlagen und gepreßt worden. Den ersten Kuchen, der etwas Mohnöl verschluckt hat, und deshalb unrein ist, lege man besonders. Ueberhaupt thut man sehr wohl, daß man zum Pressen keine Saamentücher nehmen lasse, wo gleich der ganze Gang hinein gefaßt und gepreßt wird, sondern Kuchentücher; denn bey diesen bringt man durch den ersten Gang das Unreine aus dem Tuch weg. Die zum erstenmal gepreßten Kuchen werden dann nun mit gehöriger Zurichtung zum zweytenmal in die Stampfe gebracht und weiter so behandelt und gepreßt.

Das Oel davon erhält eine reine hellgelbe Farbe. Sein Geschmack ist rein, angenehm und gewürzhaft. Es hat außerordentlich starke Fetttheile, daß ein Löffel voll solchen Oels so viel schmelzt, als zwey des gewöhnlichen Baumöls. Zu Salaten ist es unvergleichlich. Es hat zwar Anfangs eine kleine Bitterlichkeit, die aber bey dem Sallat nicht unangenehm ist; und wenn es mit dem zehnten Theil Provenceröl vermischt wird, so ist es so gut als dieses feine Oel.

Den Zwetschen= oder Pflaumenhonig kann man mit Hollunderbeeren sehr verschönern und verbessern. Er wird davon schön dunkelschwarz und recht schmackhaft. Sie werden aber auf folgende Weise dazu angewendet; der recht reife und schwarzgewordene Hollunder wird Handvoll weise in einem Sieb, das über einen Kessel oder sonstiges Gefäß geleget wird, mit den Händen ausgedruckt, daß der Saft in den Kessel abläuft, die Hülsen und Stengel aber zurückbleiben. Dieser durchgelaufene Hollundersaft muß eine Stunde vorher allein gekocht und abgeschäumet werden. Sodann erst werden die von Steinen befreyten Zwetschen dazu geschüttet, und sechs, sieben bis acht Stunden gekocht. Die Hauptvorsicht dabey muß seyn, daß man es nicht anbrennen lasse, und zu dem Ende von Anfang bis zu Ende beständig auf dem ganzen Boden auf und abrühre, welches Umrühren am bequemsten mit einem Butterstößer, dem Rührstock aus dem Butterfaß, geschehen kann. Sobald auf einem kleinen Fleck am Boden des Kessels etwas anbrennet, so gehet das Anbrennen immer fort, und das Umrühren wird auch schwerer. Man muß daher das Feuer, besonders gegen das Ende des Kochens nicht allzu stark werden lassen, und hierdurch das fleißige Umrühren nicht vergeblich machen; denn bey allzustarkem Feuer würde es des Umrührens ungeachtet doch anbrennen. Je steifer und dicker der Pflaumenhonig gekocht wird, desto besser und länger hält er sich. — Manche kluge Landwirthin wirft auch einige unreife welsche Nüsse mit der grünen Schale in den Kessel und lässet sie mit kochen. Diese bekommen durch den süßen Saft der Pflaumen, der sich hinein kocht, einen überaus angenehmen und den eingemachten Nüssen ähnlichen Geschmack, zumal wenn man in eine jede Nuß ein, oder zwey ganze Nägelein steckt.

Die Aufbewahrung dieses gekochten Pflaumenhonigs ist am besten in Töpfen von Steingut, welche sodann nicht in feuchte Keller, sondern in trockene Kammern hingestellet werden. Bey irdenen Töpfen, wenn sie nicht verglässt sind, dringet der beste Saft durch, und entstehet leicht darin Schimmel. Diesen zu verhüten, muß man auch darauf sehen, daß die Töpfe beym Einfüllen recht voll werden, und sie zu dem Ende einige Stunden nach dem Füllen wohl rütteln. Wenn die Töpfe kalt sind, bindet man sie fest zu mit Schreibpapier, daß keine Ameise dazu komme, als welche sich dabey sehr gerne einfinden, wo deren im Hause sind. Sehr zuträglich ist es, wenn man die Töpfe mit braun gebrannter Butter zuschmelzet.

Es giebt Jahrgänge, in welchen die Pflaumen in einer solchen Menge gerathen, daß manche Gegenden nicht wissen, sie genug zu benutzen. Der trefliche Brandewein aber, den die Pflaumen geben, und der bey zweckmäßiger Behandlung dem Arrak gleich gemacht werden kann, giebt dieser Obstfrucht bey der größten Menge einen entschiedenen Werth, und zwar sind die sogenannten Zwetschen das vorzüglichste Material dazu; es taugen aber jedoch auch alle andere Pflaumen und die Schleen selbst dazu. Je mehr Süßigkeit indessen eine Pflaumenart hat, desto mehr und bessern brennbaren Geist enthält dieselbe. — Zum Brandeweinbrennen taugen sie nun besser, wenn sie noch frisch sind, als überzeitig und runzlich. Da man aber nicht alle sogleich vom Baum weg brennen kann, so dürfen sie nicht lange auf Haufen liegen bleiben, sonst würden sie sich erhitzen, gähren und faulen, sondern sie müssen sogleich, als sie vom Baum abgeschüttelt sind, in Fässer eingeschlagen werden.

werden. Hat man deren viele und ein großes Faß mit einem Thürchen, so wird solches, wenn es voll ist, mit dem Thürchen verschlossen. Bey andern Fässern wird der Boden ausgeschlagen, gefüllt und wieder fest zugemacht. Es werden aber die Pflaumen nicht eingedrückt, sondern nur so eingefüllt, wie sie von selbsten zusammen fallen. Und auf diese Art eingefüllt, vor der Luft verwahrt und in Keller gelegt, halten sie sich Jahr und Tag zum Brennen, und kann man solches Geschäft nach Muse und Gemächlichkeit verrichten. Will man sie aber sogleich zum Brandeweinbrennen anwenden, so werden sie so fort gemahlen oder gestoßen, in das Gährfaß geschüttet, fest zugedeckt und an einen warmen Ort zur Gährung hingestellet, da sie in zehn bis vierzehn Tagen, je nachdem sie mehr, oder weniger warm stehen, reif und zum Brennen fertig seyn werden.

Die vollendete gehörige Gährung hat, wie ein anderes Material zum Brandeweinbrennen, den säuerlich geistigen Geruch zum Hauptkennzeichen. Ist man mit der Gährung anderer zum Brandeweinbrennen dienlicher Früchte bekannt, so wird man gar bald durch den Geruch entscheiden können, welches der rechte Grad der vollendeten geistigen Gährung auch bey dieser Obstfrucht sey, und muß hierin die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn.

So bald nun die Zwetschen oder Pflaumen den gehörigen Grad von geistiger Gährung erreicht haben, so werden sie zum Raubbrennen in die Blase oder Brandeweinkessel gethan. In demselben werden sie anfänglich umgerühret, damit sie nicht anbrennen, und zur rechten Zeit der Helm oder Hut aufgesetzt. Der Kessel muß, wie sich von selbst verstehet, eine Querhand leer bleiben, und das Feuer anfangs stark gemacht werden, daß sie ins Kochen kommen; alsdenn aber, wenn der Kessel im Gang ist, so wird das Feuer gemildert und gehörig regieret.

Das Läutern des Zwetschenbrandeweins hat eben die bekannten Regeln, wie bey Frucht- und anderem Brandewein. Die raue Läuter wird in ein sauber Gefäß gethan, und wenn sie zum Abziehen kommt, der Kessel wohl gereiniget, das Feuer bis zum Sieden stark gehalten, und wenn es lauft, schnell gedämpft, der Ofen wohl zugemacht, die Zuglöcher verlegt und so fort das Feuer sorgfältig regieret, damit der Geist nicht zum Schaden wegdunste. — Ein Faß von 160 Maaß (das Maaß zu 4 Pfunden) von frischen Zwetschen gefüllt, giebt 18 Maaß Brandewein, der sehr gut und stärker, als rheinischer Brandewein ist, wenn das Geschäft mit Fleiß und Achtsamkeit verrichtet wird.

Die Treber, oder die im Raukessel zurückgebliebenen und ausgebrannten Pflaumen sind zum Futter für die Schweine wohl zu benutzen, wenn sie abgekühlet sind.

Der Pflaumenbaum. — Dieses edlen und nützlichen Obstbaums Vaterland scheinet das wärmere Asien zu seyn, wie schon der lateinische Name Prunus zu erkennen giebt, so von dem asiatischen Wort Prounaon herstammet. Besonders scheinet seine Abkunft aus Algota oder Gura zu seyn, dem berühmten Thal Cölesyriens, Asiens schönsten Provinz, worin Damaskus die Hauptstadt war. Denn Theophrastus thut Meldung von vielen Pflaumenbäumen, die in der fruchtbaren Ebene Syriens und Damasko wuchsen, und Europa empfieng vor Alters von daher getrocknete Pflaumen. Von Syrien kam dieser Baum nach Griechenland, wo er lange bekannt war, ehe er von den Römern in Italien angepflanzt worden, welches erst geschahe, nachdem ihnen Griechenland zinsbar worden. Zu des Plinius Zeiten waren schon ziemliche Sorten Pflaumen in Italien, und zählet er derselben dreyßig. Bey den Teutschen war dieser Baum vor etlichen 100 Jahren noch nicht sehr gemein. Indessen dürfen wir nicht glauben, daß in Teutschland vor Alters gar keine Pflaumen gewesen, da nicht nur das Clima für diese Frucht recht vaterländisch ist, und sich darinnen viele edle Pflaumensorten in ihrer Aechtheit durch den Samen fortpflanzen, das bey anderem Obst nicht viel der Fall ist, sondern da wir auch die Schlee, und zwar nicht bloß die kleine wilde Heckenschlee, sondern auch die große und bessere schwarze, wie auch die gelbe, weiße und grüne einheimisch haben, welche schon durch ihre gegenseitige Befruchtung manche Pflaumensorten in günstigen warmen Lagen hervorbringen konnten, die hernach durch die Gartenkultur, da die Kriege aufhörten, gewiß veredelt worden. Allein viele feine und edle Sorten haben wir erst aus jenem Sitz des ehemaligen Paradieses erhalten. Unter andern ist durch die ehemaligen sogenannten Kreuzzüge manches gute Obst zu uns gekommen, so wie durch andere Reisende. Noch die neuere Geschichte belehret uns von der nun so allgemeinen, aber gewiß herrlichen und allernützlichsten Pflaume der Zwetsche (Prunus domestica), daß sie erst gegen das Ende des 17. Jahrhunderts am Neckar und weiters gemein worden, nachdem einige Wirtembergische Landskinder, welche venetianische Soldaten in Morea waren, Zwetschenkerne mitgebracht hatten.

Es ist aber der Pflaumenbaum nach dem Linnéischen botanischen System von derjenigen Pflanzengattung, der Linné den Namen Prunus beylegt (zu welchem derselbe auch den Kirschen- und Abrikosenbaum geordnet, dadurch sich jedoch kein Gärtner darf irre machen lassen, als ob sie nicht außer der Blüthe von einander unterschieden und etwa so verschwistert wären, daß sie einander auch in der Veredlung annahmen, ausgenommen die Pflaume und der Abrikosenbaum). Er gehört nach des Naturforschers Ein-

Eintheilung in die erste Ordnung der XII. Classe, die er Icosandria Monogynia nennet, und diejenigen Pflanzen in sich begreifet, welche 20 bis 30 dem Kelche der Blume einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben. Ohngeachtet seiner vielen Sorten oder Varietäten, deren man über 200 zählen könnte, macht er nur eine Pflanzenart aus, welche er also beschreibt: Prunus pedunculis subsolitariis, foliis lanceolato-ovatis convolutis, ramis muticis, d. i. Prunus mit oft einzelnen Blumenstielen, lanzetenförmigen zusammengerollten Blättern und unbewährten Aesten, dessen Blumen weiß und fünfblätterig sind, auf welche entweder runde oder längliche einen Stein und Kern einschließende Früchte folgen, die in Ansehung ihrer vielfältig unterschiedenen Form, Größe, Farbe und Beschaffenheit viele Verschiedenheit haben und theils schwarz, gelb, roth, blau, grün, getüpfelt, gestrichelt, meist mit Duft oder Staub bedeckt, theils glänzend sind und vom Julius bis Ende Septembers eine Sorte nach der andern zur Reife kommen.

Der Pflaumenbaum verträgt zwar kein ganz kaltes Clima, so wenig, als ein sehr heißes, doch hält kein Obstbaum im nördlichern Clima so gut aus, als der Pflaumenbaum, ein gemäßigtes Clima aber ist ihm das angemessenste. In demselben liebt er einen warmen Stand, da seine Frucht am vortreflichsten wird. Er kommt auch in allerley Erdreich fort, wenn es nur mittelmäßig ist, und weder zu trocken, noch zu naß; allein in fettem Erdreich, in guter schwarzer Gewächserde werden seine Früchte viel größer und schöner. — Er gehört in Rücksicht seiner Größe zu den mittelmäßigen Bäumen, die eine mäßig ausgebreitete Krone bilden, und ihre Aeste ziemlich gerade in die Höhe treiben, die gewöhnlich nur gegen 20 Fuß beträgt, daher auch diese Art Bäume bey dem Versetzen in den Obstgarten mit 20 Fuß Entfernung von einander hinreichenden Abstand haben. Sein austretender Saft gerinnet auch, wie überhaupt bey dem Steinobst, zu einem Gummi oder Harz, und ziehet bey harten Beschädigungen, wenn man ihm nicht durch das Schröpfen zu Hülfe kommt, den Brand gerne nach sich, doch nicht so leicht, als bey dem Kirschen-, Abrikosen- und Pfirschenbaum.

Die Wurzeln der Pflaumenbäume vermehren sich sehr und machen ein starkes Gewebe, weil sie sich nahe an die Oberfläche der gebauten Erde halten, und haben nicht nur eine große Neigung, sich als Wurzeln zu vervielfältigen, sondern auch als Stamm. Er treibt daher mehrere Wurzelschößlinge, als irgend ein anderer Obstbaum, deswegen man ihn so leicht dadurch vervielfältigen kann. Sonderlich stark ist diese seine Neigung der Wurzeln, Schößlinge zu treiben, wenn die Erde um den Baum aufgegraben und jährlich aufgelockert wird, als wodurch die Luft mehr eindringet und diese Triebe ihr folgen. Wenn man die Wurzeln im Frühjahr genau untersuchet, so findet man an denselben Keime, die theils ihre Richtung nach der Spitze der Bäume, und theils solche, die ihre Richtung unterwärts und gegen den Stamm nehmen. Jene vervielfältigen die Wurzeln, und diese geben die jungen Ausschößlinge. Sobald diese Brutstämme eines kleinen Fingers dick, und nicht zu nahe am Stamm sind, daß sie hinreichende Wurzeln haben, die sie gerne reichlich ziehen, so werden sie im Herbst bey feuchtem Boden ausgezogen und verpflanzt.

Der Pflaumenbaum ist sehr bald tragbar, und hat öfters schon im dritten Jahr von der Pfropfung an seine Krone und daran nicht wenige Früchte. Er bringt übrigens seine Früchte nicht nur am jungen Holz, sondern auch an den sogenannten Fruchtträgern, die sich an den drey-, vier- und mehrjährigen Zweigen hervorthun. Er ist ein überaus wirthschaftlicher Obstbaum, und seine Früchte sind von ausgebreitetem Nutzen und Gebrauch, frisch und getrocknet, für Gesunde und Kranke, und der Ueberfluß dienet unter andern auch zum Brennen des vortreflichsten Brandeweins. Es zeichnen sich im wirthschaftlichen Nutzen vornehmlich die gewöhnlichen Zwetschen und die gelben Mirabellen aus. Zum frischen Genuß sind diejenigen Pflaumen die besten, die ein saftiges süßes, nicht allzu weiches und wässeriges Fleisch und eine dünne Haut haben. Ueber das Vorurtheil, als ob die Pflaumen die Ruhr verursachen könnten, ist man heut zu Tage bey einer vernünftigern Arzneykunde weit hinaus. — Die Brauchbarkeit des Holzes des Pflaumenbaums nicht nur zum Brennen, da es sehr gut hitzet, sondern auch vorzüglich für die Schreiner und Dreher zu allerhand schönem Hausgeräth ist bekannt genug, und wird es dem Mahagonyholz sehr ähnlich. Ja sogar die Steine der Pflaumen haben ihren Werth und geben deren Kerne ein vortrefliches Oel. (S. Pflaume.)

Was nun aber die Fortpflanzung und Erziehung der Pflaumenbäume betrift, so haben zwar verschiedene Sorten das Eigenthümliche, daß sie durch den Samen oder durch die Kerne in ihrer Aechtheit sich vermehren, wie z. B. die Zwetschen, die Reneklođen, die gelben Eyerpflaumen etc. wiewohl die Fortpflanzung durch Wurzelsprößlinge bey dergleichen ungepfropften Bäumen besser ist, zumal wenn ihre ersten Kronentriebe etliche Jahre lang, alle Frühjahr weggeschnitten und die Aeste so lange aus neuen Sommerschossen gezogen werden, bis sich keine Stacheln mehr zeigen. Allein es ist dennoch allezeit sicherer, besser, und die Frucht schöner und größer, wenn der Baum durch Oculiren, Kopuliren oder Pfropfen veredelt wird. Der Baum wird auch schöner, und sein Schaft weniger knorzig. — Wenn man aber junge Pflaumenstämme veredeln will, es sey mit Pflaumen, oder Pfir-

schen und andern Obstarten, die darauf gepfropft zu werden pflegen, so hüte man sich vor solchen Pflaumenwildlingen, welche keine krauße Blätter haben; denn diese nehmen die Veredlungsarten sehr schwer an, und man giebt sich oft einige Jahre nach einander vergeblich Mühe damit. Dergleichen verwerfliche Pflaumenwildlinge findet man am meisten unter den geäderten, unter welchen sie theils in das wildere ausgeartet, theils aus Mirabellensteinen und andern Pflaumensorten entstanden sind, welche nicht zu dieser Aussaat taugen. Die besten Pflaumenwildlinge sind, die große Blätter, wenige Dorne und einen flotigen Wuchs haben. Auf diese solle die Pflaumenart kommen, nämlich die Sorten, welche ein zartes, wolliges Holz haben; auf die Zwetschenwildlinge aber, die Stacheln, ein glattes Holz und rothe Sommertriebe haben, solche Sorten, die zur Zwetschenart gehören, und die Abrikosen.

Was das Beschneiden der Aeste, oder das Abstümpen der jungen Pflaumenwildlinge bey ihrer Versetzung in die Baumschule betrift, so dürfen sie eben so wenig verschont werden, als die Kernobstbäumchen; vom Gummifluß hat man hierbey noch nichts zu befürchten. Denn in den ersten acht Jahren ist der Saft bey denselben noch so dünne und flüssig, daß er sich noch nicht in Gummi verdicket. Es richtet sich indessen ein kluger Gärtner bey dem Verstutzen der Kronen, oder der Schäftchen nach der Beschaffenheit der Wurzeln und nach seiner Absicht, wie und wozu er sie anwenden wolle.

Junge Pflaumenstämmchen, welche im Herbst, oder Winter, oder im Frühjahr in die Baumschule zur Veredlung mit Pflaumen, Pfirschen, Abrikosen, Mandeln rc. verpflanzet werden, können nach Johannis eben dieses Jahrs auf das schlafende Auge entweder in das alte Holz in den Schaft, oder in die Sommertriebe oculiret, oder im Herbst und den Winter hindurch copuliret werden, wodurch man sehr bald zu Bäumen kommt. Bey dem Oculiren auf das schlafende Auge sind folgende Regeln zu merken: Zwetschensorten müssen wieder auf Zwetschen oder zwetschenartige Pflaumenstämmchen kommen, und Pflaumen auf wolligte Pflaumenwildlinge, und wenn es thunlich, Frühpflaumen auf Frühpflaumen, und muß man überhaupt ihre homogenen Säfte und Holzfasern beabsichten. Mit dem Oculiren auf Frühpflaumenstämmchen muß man nicht die Zeit übergehen, wenn diese Früchte bald zeitigen. Denn zu dieser Zeit verdicket sich schon der Saft und die Rinde löset sich nicht mehr.

Zu den pomologischen Schriftstellern, welche von den Pflaumen geschrieben haben, die wir wenigstens benutzen können, gehören: A) Quintinye. Er räth 22 Sorten zur Anpflanzung an, deren Auswahl aber unser nördlicheres Clima wenigstens nicht unterschreiben kann. Zudem sind seit der Zeit dieses Patriarchen der Gärtnerey, von 1690 her, viele edlere Sorten mehr bekannt worden, als er damals zu Paris hatte. B) Du Hamel. Er beschreibt 50 Pflaumensorten, und zwar mit vieler Genauigkeit und mit sehr gut gezeichneten und gestochenen schwarzen Abbildungen. Aus dieser Quelle schöpften nun die neueren Pomologen. C) Der Carthäuser Catalog zu Paris — beschreibt kurzlich 40 Sorten. D) Hirschfeld in seiner Fruchtbaumzucht — bemerkt auch 40 Sorten von Pflaumen, die er aber ganz unvollständig beschreibt, theils nur mit dem Namen benennet. E) Die Pomona Franconica führet aus alten und neuern Schriftstellern über 200 Sorten an, und sagt, daß unter dieser großen Anzahl sich kaum 15 bis 16 wirklich gute Sorten — (ist gar zu wenig!!) — auszeichneten, die des Anbauens werth wären; beschreibt jedoch daraus 33 Sorten mit Anführung der Schriftsteller, die sie theils bekannt gemacht, theils beschrieben haben, Du Hamel, Tournefort, Linné, Miller, Bechst. Joh. Bauh. und andere. Zugleich werden darin die Pflaumenfrüchte in schön ausgemalten Abbildungen vorgestellet. Eben das leistet F) die Pomona Austriaca mit 58 sehr schönen ausgemalten Abbildungen, die Beschreibungen aber sind sehr selten genugthuend, und die übersetzten Namen meist widrigklingend und theils unverständlich. G) Das beliebte Journal des Teutschen Obstgärtners liefert unter den übrigen Obstfrüchten auch manche schöne Pflaumensorte mit sehr guten ausgemalten Abbildungen und der genauesten Beschreibung. H) Das Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre beschreibet 52 Pflaumensorten, so viel nämlich damals hier angepflanzt waren.

An die Classification der Pflaumenbäume hat sich bisher noch kein Pomologe gemacht, was nämlich eine wahre Classification seyn soll, die sich auf das System der Natur gründet. Da entscheiden nun aber nichts die Formen, Gestalten, Farben rc. oder die Namen der Früchte, die ihnen ehemals in der Unkunde ohne Prüfung beygelegt worden; denn die Natur schließt den Samen der Pflanzen in unterschiedene Hüllen ein, welche aber das Wesentliche nicht ausmachen. Wir müssen die Charactere in den Bäumen selbst aufsuchen, und nach denselben die Classen bestimmen, wie sie die Natur unterschieden hat. — Da finden wir nun an den Zwetschen und den zwetschenartigen Pflaumenbäumen, daß sie an Holz, Trieb, Blatt, Stacheln rc. sehr verschieden von andern sind, die wir z. E. Damascener Pflaumen nennen. Die Zwetschen und zwetschenartigen Bäume haben ein glattes Holz, und Triebe ohne Wolle, oder wenigstens nicht in die Augen fallende Wolle, und die oft sehr roth sind, ein stark ausgezacktes, grünlich gelbes Blatt und Stacheln. Die Pflaumen und pflaumenartigen Bäume haben ein zartes

zartes Holz, sammetartig anzufühlende mit vieler Wolle besetzte Triebe, dunkelgrüne Blätter, und keine Stacheln. Die Mirabellen, und ihnen ähnliche Bäume stehen mitten inne, haben keine Stacheln, sind aber nicht stark mit Wolle besetzt, haben einen minder starken Trieb und Gewächs ꝛc. Wir können also die Pflaumen füglich in drey Hauptclassen eintheilen:

I. Zwetschen.
II. Pflaumen.
III. Mirabellen.

Die Unterabtheilungen müssen sodenn wieder aus der Natur und den kleinern Abweichungen der Bäume einer Classe unter einander genommen werden, bis die Unterscheidungsmerkmale aus der Natur aufhören, oder zu geringfügig werden, daß die Eintheilung das Gedächtniß nicht ermüde, noch verwirre. Alsdann erst ist es uns erlaubt, die Formen, Farben ꝛc. der Früchte zu ordnen und zur Ausschmückung des gleichsam aufgestellten Naturaliencabinets zusammen zu stellen, und zu beschreiben, wozu freylich die Kenntniß und Beobachtung aller und jeder Pflaumensorten gehöret.

## Pflaumensorten.

**Die gelbe Abrikosenpflaume.** Abricotée. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. T. O. G. Handb. Beytr.) — Eine mittelmäßig große rundliche Pflaume von 1 Zoll 3 Linien Höhe und etwas geringerer Dicke, mit einer zarten Furche und flach stehenden Stiel. Die Haut ist weißgelblich mit einem starken Duft, etwas zähe, jedoch zart; das Fleisch gelber und sehr zart, saftig, süß und wohlgeschmack. Der Stein ist klein und löset sich gut vom Fleisch. Seine Gestalt gleichet etwas dem Abrikosenstein. Die Frucht reift Mitte Septembers nach und nach bis October. — Der Baum wird mittelmäßig groß, hat dünne schmutzige braune Sommertriebe, die auf der Schattenseite gelblich grün sind, kleine gelbgrüne Blätter mit einer kurzen Spitze und sind rundlich gezahnt.

**Die Abrikosenperdrigon, die Morillenpflaume.** Abricotée Perdrigon. — (Pom. Aust.) Eine sehr große rundliche vortreffliche Pflaume, deren Stiel in einer tiefen Aushöhlung stehet, unten aber ist sie etwas flach gedrückt. Die Haut ist weißlich grüngelb und auf der Sonnenseite etwas röthlich. Statt der Furche ziehet ein Streif von schwarzgrauen Punctchen über die Frucht. Das Fleisch ist gelb, weich und von sehr angenehmen Geschmack. Um den Stein ist ein weißer Kreis. Der Stein ist rundlich und gefurcht. Die Frucht reift im August. — Der Baum hat röthliche Sommertriebe, die auf der Schattenseite grün sind; kleine anliegende Augen und kleine eyförmige Blätter von sägeförmiger Zahnung.

**Die rothe Abrikosenpflaume.** Abricotée rouge, Prune d'Abricot rouge. — (Pom. Aust. Handb.) — Sie hat die Gestalt der Reneklode, einen kurzen, flach aufstehenden Stiel, eine breite tiefe Furche, auf der Sonnenseite roth, auf der andern weißlichgrün, das Fleisch ist gelb, vest; der Saft häufig, süß, ziemlich angenehm und müskirt, der Stein ablösig; reift Anfangs Septembers. — Der Baum wird ziemlich stark; hat röthliche Sommertriebe; kleine, anliegende Augen.

**Die Ameliapflaume.** — (Handb. Beytr.) — Eine sehr schöne, etwas große, hellrothe, mit blauen Staub überzogene Pflaume. Sie ist nicht ganz rund, sondern am Stempelgrübchen etwas platt gedruckt und gegen den Stiel etwas weniges ablaufend, und gleichet in ihrer Gestalt sehr der blauen Perdrigon, ist aber kleiner. Sie hat auf der vordern Seite eine Nath bis an das Stempelgrübchen, und ist mit starken dunkelrothen Puncten bedeckt. Das Fleisch ist weißlichgelb, voll Saft, zart, wohlgeschmack, und hat einen nicht großen ablößigen Stein. Sie reift Mitte August. — Der Baum macht ein mäßiges Gewächs. Seine Triebe sind stark und braunroth und haben sehr zarte weiße Puncte. Die Augen stehen nahe bey einander, sind dick, aber spitz, schuppig, abstehend und haben starke Augenträger. Das Blatt ist mittelmäßig groß, dick, uneben und glänzend; am Stiel etwas zulaufend, vorne mit einer kurzen Spitze und ist gebogen gezahnt. — Der Baum hat das besondere, daß er in den ersten Jahren seiner Jugend fast lauter Zwillinge träget, da zwey große Pflaumen zusammen gewachsen sind an einem einzigen zarten Stiel.

**Augustpflaume**, s. Krieche.

**Die Birnpflaume.** — (Pom. Aust.) — Eine sehr große violette Pflaume, die der Dattelpflaume sehr ähnlichet, und gegen den langen Stiel spitz zulauft, gegen den Kopf aber dick wird. Eine merkliche Furche lauft die Länge herab. Ihre Haut ist mehr röthlich grau, als violett, und nicht sehr fein; das Fleisch saftig und hat einen langen ablößigen Stein. — Der Baum wird nicht groß, hat braune und graue Sommerschosse und ziemlich kleine lange Augen; große, eyförmige Blätter, die stumpf sägeförmig gezahnt sind. Die Früchte sind nicht häufig.

**La Bonne**, s. Zweymaltragende.

**Die Brisette.** Bricette. — (Du Hamel. Pom. Aust.) — Eine kleine grünlichgelbe frühe Pflaume, von eyrunder Gestalt, da sie gegen den Stiel zu schmäler, als gegen vorne verlängert ist. Die Haut ist gelb und hat grünlich graue Flecken. Ihr Fleisch ist vest, fein und schmackhaft und ein wenig säuerlich. Der Stein ist ablößig. Sie reift nach und nach, von Anfang September bis gegen Ende October. — Der Baum hat kleine braune Sommertriebe, und sehr kleine eyförmige und abgerundete Blätter und rothe Blattstiele, und sind sägeförmig gezahnt.

**Brugnolle**, s. Weiße Perdrigon.

**Die Catharinenpflaume.** St. Catherine. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb.) — Sie ist eine beliebte Pflaume von mittelmäßiger Größe, länglich, gegen den Stiel unmerklich zulaufend, mit einem dünnen nicht langem etwas eingesenkten Stiel, weißlich gelb, und unter dem starken weißen Staub bey vollkommener Reife, schön gelb, mit vielen kleinen rothen Pünctchen. Sie hat eine starke Rinne. Das Fleisch ist gelb, schmelzend und delikat, der Saft gezuckert, und löset sich gut vom Stein. Sie zeitigt Mitte Septembers. — Der **Baum** wächst stark, hat hellbraune fahle Sommertriebe mit weißen Puncten besetzt. Die Blätter sind mittelmäßig groß und stark gezahnt

**Catalonische Pflaume,** s. Spilling.

**Cyprische Pflaume.** s. Rothe Eyerpflaume.

**Die blaue Damaszenerpflaume, die Damenpflaume.** Damas violet. — (Du Hamel. Handb.) — Eine ganz mittelmäßig große, etwas längliche gute blaue Pflaume. Sie hat einen kurzen ziemlich dicken Stiel, keine Rinne, sondern die Frucht ist nur etwas breit gedruckt. Die Haut ist stark bestäubt. Das Fleisch ist gelb, härtlich, und hat einen Zuckerhaften Saft mit etwas Säuerlichem erhöhet. Der Stein ist nicht ganz ablößig; reift gegen Ende August. — Der **Baum** ist stark, hat dicke lange Sommertriebe, die dunkel braunroth sind, mit weißlicher Wolle besetzt. Die Augen, deren zwey drey neben einander stehen, liegen vest auf, und haben gerippte Augenträger. Das Blatt ist stark, gegen den Stiel schmal und gegen außen zugerundet, und bogig gezahnt.

**Damas Dronet.** — (Du Hamel. Pom. Aust.) — Dieses ist eine kleine längliche grüngelbliche gute Pflaume, nicht gar 1 Zoll groß. Sie ist ohne Rinne, hat einen dünnen kurzen Stiel in einer etwas tiefen und engen Aushöhlung. Die Haut ist hellgrün, und gelblich, wenn sie reif ist. Der Staub ist fast unmerklich. Ihr Fleisch ist grünlich, durchsichtig, fest und fein mit einem starken gezuckerten Saft und angenehmen Geschmack. Der Stein ist klein und ablößig. Sie reift Ende August. — Der **Baum** ist klein, macht lange dunkelbraune Triebe, und hat kleine eyförmige Blätter, die an beyden Enden gleich zugespitzt und fein sägeförmig gezahnt sind.

**Die italienische Damaszenerpflaume.** Damas d'Italie. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb.) — Sie ist nicht groß, fast rund, die Rinne deutlich, doch nicht sehr tief; bey vollkommener Zeitigung schwarz, mit einem starken violetten Staub und hat einen kurzen Stiel. Das Fleisch ist grünlich, der Saft gezuckert, doch mit etwas Säuerlichen vermischt, und der Geschmack gut, der Stein ist ganz ablösig und hat eine scharfe Spitze; sie reift gegen Ende September. — Der **Baum** wird ziemlich stark und fruchtbar und hat etwas kleine Blätter.

**Die kleine Damaszenerpflaume.** Petit Damas. — (Du Hamel, Damas violet. Miller. Pom. Franc. Damas violet longuet, **das blaue Auge, die blaue Damaszenerin.** Lüder, Little Black Damask Plum, **die kleine schwarze Damaszenerpflaume.** Hirschfeld. T. O. G.) — Dieses Pflaumchen ist nicht ganz rund, sondern zieht sich etwas ins Längliche. Vom Stiel an läuft auf der einen Hälfte der Frucht eine zarte Linie, welche sich unten mit einem zarten grauen Punct endiget, und den Ort bezeichnet, wo sie die Blüthe abgeworfen hat. Durch diese Linie erscheint sie also etwas getheilt. Der Stiel ist dünne, etwas über einen halben Zoll lang, und scheint hineingesteckt zu seyn. Sie mißt in ihrer Höhe ein Zoll und eine Linie, in der Breite neun Linien, und in der Dicke acht Linien. Die Farbe der Haut ist blau, wie bey den reifen Zwetschen, oft wann sie lange gehangen, fast schwarz an manchen Stellen, und mit weißlichem Duft überlaufen, und läßt sich eben so, wie die Zwetschen abziehen. Das Fleisch ist grüngelb, zart und voll Saft von einem erquickenden süßen nachdrucklichen Geschmack. Der Stein löset sich, wenn die Frucht recht reif ist, auch vom Fleisch. Er ist etwas länglich, hat dem Stiel gegen über eine stumpfe Spitze. Er mißt in der Höhe 8 Linien, und in der Breite 5 und in der Dicke 3 Linien. Sie reift Ende August oder Anfang Septembers. Der **Baum** ist mittelmäßig stark; die Sommertriebe sind lang und mittelmäßig stark. Die Krone geht sehr zerstreut auseinander und läßt sich unter keiner Form vorstellen. Das Blatt ist länglich. Seine größte Breite hat es in der Hälfte seiner Länge. Auf dem Rande ist es rund gezahnt. Die Farbe ist dunkelgrün

**Die Damaszener von Maugerou, oder Maugeron, die Maugero-Pflaume.** Damas de Maugerou. — (Du Hamel. Pom. Franc. Pom. Aust. Hirschfeld. Lüder. Handb. T. O. G.) — Eine schöne, große vortreffliche blaue Pflaume. Ihre Gestalt ist ganz rund, und zwar 1½ Zoll im Durchmesser. Vom Stiel herabwärts läuft eine kleine Furche, die aber bey vielen nicht einmal sichtbar ist. Diese theilt die Pflaume in zwey Hälften und endiget sich an dem dem Stiel entgegengesetzten Ende mit einer kleinen flachen Vertiefung, in welcher man noch ein graues Stempelpünctchen sieht. Der Stiel sitzt ganz flach auf und ist grüngelb und 1 Zoll lang. Die Farbe der Haut ist größtentheils braunroth, welches an manchen Stellen ins Schwarze fällt; sie hat aber auch oft hellrothe Stellen. Vom Baume weg ist sie mit einem starken weißen Duft bedeckt; wenn man diesen wegwischt, so sieht man unzählige weißgelbe Pünctchen unter der Hauptfarbe hervorschimmern. Die Haut ist stark und zähe, und läßt sich nicht gut abziehen. Das Fleisch ist dunkelgelb, zart und fest; und löset sich gut vom Stein

Pflaumensorten. (D) 367

Stein, hat ziemlichen Saft von einem süßen stärkenden Geschmacke, der dem der Abrikose sehr ähnlich ist. Der Stein ist mehr lang, als rund und ziemlich dick, er mißt in der Länge 10 Linien, in der Breite 7 in der Dicke 5 Linien. Die große Kante ist breit, und hat außer der scharfen Ecke auf der Hebe noch 2 andere neben sich, zwischen welcher sich auf jeder Seite 2 Furchen befinden, in welchen die Fibern laufen. Oben, wo der Stiel anzusitzen pflegt, ist er spitziger, als unten. Die Pflaume selbst reift in der Mitte des Augusts und man kann sie wohl 4 Wochen halten. Der Baum ist von mittelmäßiger Stärke, Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, die Krone bildet eine platte Kugel. Das Blatt ist lang und hat seine gröste Breite in der obern Hälfte seiner Länge, von da es gemach abnimmt und sich in einer stumpf zulaufenden Spitze endiget. Auf dem Rande stehen undeutliche Zäckchen; seine Farbe ist dunkelgrün.

Die müskirte blaue Damaszenerpflaume. Damas musqué. — (Pom. Aust. Hirschfeld. Handb.) — Eine etwas kleine Pflaume, oben und unten platt gedrückt, und mit einer starken Rinne und kurzem Stiel; fast schwarz mit starkem blauen Staub. Ihr Fleisch ist grün, zart, voll süßen Safts, von etwas müskirtem Geschmack. Der Stein ist stark, länglich rund, ziemlich glatt ohne scharfe Kante und ablösig. Ihre Reifzeit fällt in das letzte Drittel Augusts. — Das Blatt gleicht dem der weißen Perdrigon und Reneklode, hat aber keine hohen Augenträger.

Die müskirte gelbe Damaszenerpflaume. — (Handb. Beyträge.) — Diese ist größer und besser, als die vorbeschriebene blaue, und hat die Gestalt der Reneklode, und ist gelblich.

Die rothe Damaszenerpflaume. Damas rouge, prune d'Orleans. — (Du Hamel. Miller. Pom. Franc. Pom Aust. Handb. T. O. G.) — Diese Frucht scheint zwar ziemlich rund zu seyn, sie ist indessen doch mehr platt, als rund. In ihrer Höhe mißt sie 1 Zoll 1 Linie; in ihrer Breite 1 Zoll und 3 Linien, und in ihrer Dicke 1 Zoll und 4 Linien. Vom Stiel bis an das entgegengesetzte Ende läuft eine seichte Furche, die sich mit einem tiefen Blüthenpunktchen endiget, welches wie aufgesprungen aussieht. Der Stiel ist fast so lang, als die Pflaume hoch. Die Farbe der Haut ist dunkelroth, und mit einem blauen Duft überzogen, durch welche Farbenmischung sie mehr violet, als roth aussieht. Sie hat viele zarte etwas ins Gelbe fallende Pünctchen, die bisweilen auch nur wie kleine Streife unter der Haut hervorschimmern. Die Haut ist etwas stark und zähe, so daß sie sich gut vom Fleisch abziehen läßt. Das Fleisch ist an Farbe grüngelb, sehr zart, voller Saft, der einen honigsüßen delikaten Geschmack hat. Der Stein löset sich nicht gut vom Fleische, sondern hängt mit demselben zusammen. Er ist länglichrund, doch dem Stiel gegenüber runder, als da, wo er aufsitzt. Diese Frucht wird am Ende des Augusts reif, und ist eine sehr gute Pflaume. — Der Baum trägt ganz gut und wird mittelmäßig stark. Seine Sommerschossen sind rothbraun, ziemlich lang und stark. Die Krone macht eine Kugel. Das Blatt ist dunkelbraun, eyförmig und fein gezahnt mit geneigten Zäckchen.

Die spanische Damaszener. Damas d'Espagne. — (Pom. Aust.) — Eine schöne blaue runde Pflaume, stark mit goldgelben Puncten besetzt. Ein hellbrauner Streif lauft der Länge nach herunter. Das Fleisch ist gelblich, fest, saftig und hat einen guten angenehmen Geschmack. — Der Baum wird mittelmäßig groß, und macht starke Triebe. Die Blätter sind sehr groß, eyformig, an beyden Enden rundlich, unregelmäßig und stumpf gezahnt.

Die späte schwarze Damaszener. Damas noir tardif. — (Du Hamel. Pom Aust.) — Eine kleine länglichrunde Pflaume, die am Stiele dikker ist, als am andern Ende. Die Rinne ist ganz seicht und mehr durch die Farbe sichtbar. Der Stiel ist dünne und kurz und stehet in einer ziemlich tiefen Aushöhlung. Die Haut ist sehr dunkelviolet, stark bestäubt; das Fleisch auf der Sonnenseite gelblich, und auf der andern grünlich, mit einem häufigen ziemlich angenehmen säuerlichen Saft. Der Stein ist nicht leicht ablösig. Sie zeitigt Ende August. — Der Baum macht kleine Triebe und hat sehr kleine spitze Augen. Das Blatt ist gegen die Spitze breiter, als gegen den Stiel.

Die große Damaszenerpflaume von Tours. Gros Damas de Tours. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb. T. O. G.) — Sie ist nicht sonderlich groß, sondern ganz mittelmäßig, ob sie schon gros genennet wird, aber eine beliebte gute Pflaume. Unter allen hat sie die wolligsten und sanftesten Sommerschosse, die sich wie Sammet anfühlen, treibt übrigens stark. — Die Frucht ist etwas eyförmig, doch unten abgerundet, mit einer Furche, die oft zwey ungleiche Hälften macht, himmelblau am Baum, nach Abreibung des starken Staubes aber schwarzblau, der Stiel etwas lang und dünne, nicht tief stehend, und läßt die Frucht nach der völligen Reife fallen. Das Fleisch ist goldgelb, zuckerhaft, saftig, von erhabenem Geschmack, und ist auch zum Trocknen sehr gut. Sie reift Ende July und Anfang August. — Der Baum hat ein kenntliches starkes Blatt, das scharf gezahnt ist, und kleine spitze stark anliegende Augen.

Die lange violette Damaszenerpflaume. Le Damas violet longuet. — (Du Hamel. Damas violet. Pom. Franc. das blaue Auge, die blaue Damaszenerin. Lueder. T. O. G. Handb.

Handb. Beytr.) — Dieses ist eine große ansehnliche Pflaume von länglicher Gestalt, 1½ Zoll in der Höhe, 1 Zoll 4 Linien in der Breite und noch 1 Linie weniger in der Dicke. Sie sieht bisweilen ganz schief aus, weil die seichte Furche, die vom Stiel zum andern Ende herabwärts läuft, sie meistentheils ungleich theilt, oder die Pflaume auf der einen Seite dieser Linie etwas höher wächst und auf der andern niedriger. Diese Linie endiget sich mit einem großen grauen Blüthenpunct in einiger Vertiefung, so wie auch der Stiel in einer kleinen flachen Vertiefung sich befindet. Die Farbe der Haut abgewischt, ist braunroth, da sie aber mit einem starken Duft überlaufen ist, so spielt sie ins Violette und an manchen Stellen ins Schwarze. Sie ist mit zarten Pünctchen, die man bisweilen kaum mit den bloßen Augen sehen kann, besprengt. Die Haut ist gar nicht stark, aber zähe, und läßt sich daher gut abziehen. Das Fleisch ist grüngelb, härtlich und zart. Der Saft ist nicht überflüßig, aber von Abrikosen ähnlichem Geschmack. Der Stein löset sich gut vom Fleische und ist länglicht rund und hat eine breite, oft monströse Kante. Diese Pflaume reift Anfangs August. — Der Baum wird groß und stark, Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an, die Sommertriebe sind von mittlerer Größe und Stärke, die Krone bildet eine Halbkugel. Das Blatt ist hellgrün und hat seine größte Breite unter der Hälfte seiner Länge nach dem Ausgange zu, von da es mit einer stumpfen Spitze kurz zuläuft. Gegen den Stiel dehnt es sich länger und läuft dann an demselben spitzig an, und ist rund gezahnt.

Die große weiße Damaszenerpflaume. Gros Damas blanc. — (Du Hamel. Pom. Franc. Pom. Austr.) — Eine mittelmäßig große länglichte Pflaume, die an beyden Enden etwas eingedruckt ist. Statt der Rinne hat sie eine flache Vertiefung. Die Haut ist gelblich und stark, mit weißem Staube bedeckt. Das Fleisch ist saftig, sehr süß und angenehm von Geschmack. Sie zeitigt Ende Augusts. — Der Baum macht lange braune Sommertriebe und spitze Augen, deren gewöhnlich drey bis vier beysammen stehen. Die Blätter sind länglich, gegen die Spitze breit und gegen den Stiel schmal zulaufend.

Die kleine weiße Damaszenerpflaume. Petit Damas blanc. — (Du Hamel. Pom. Austr.) — Sie ist etwas klein, rund und mit einer Furche versehen. Ihre Haut ist grüngelb bestäubt und zähe. Das Fleisch ist ebenfalls grüngelb, saftig und angenehm, der Stein klein und ablößig. Reift Anfang September. — Der Baum macht starke rothe Sommertriebe, und die Blätter sind meist eyförmig und fein gezahnt.

Die Dattelpflaume, Dattelzwetsche, Ungarische Türkische Zwetsche, große Frühzwetsche. Prune Datte, Prune d'Autriche. — (Pom. Franc. Pom. Aust. Hirschfelds Handb. T. O. G.) — Ihre Gestalt macht sie sehr kenntlich; denn sie ist spindelförmig, gegen den Stiel dünne und weiterhin dicker, groß, lang. Sie ist daher unter den Zwetschen die längste, auch wohl die schmälste. Die Länge ist 2 bis 2½ Zoll, und die Breite, da wo sie am dicksten ist, 1 Zoll und 2 bis 3 Linien. Der Stiel hat größtentheils das Drittheil ihrer Länge. Auf ihrem Rücken läuft vom Stiele bis zum andern Ende eine eben nicht sehr deutliche Furche. Die Farbe fällt ins Blutrothe, und nach dem sie länger am Baume bleibt und reifer wird, wird sie auch mehr blau. Die Haut ist etwas dick, das Fleisch derb und saftig. Der Stein loßt sich gut und ist am Ende scharf zugespitzt. Sie reift Anfangs August. — Der Baum hat eine mittelmäßige Stärke. Das Tragholz, welches kurzig ist, wechselt unordentlich, steht aber enge an einander. Die Sommertriebe sind sehr lang und dünne; die Krone ist sehr mit kleinen und größern Aestchen ausgefüllt und läßt sich gut am Spalier, wie ein Fächer ziehen. Das Blatt hat eine längliche Gestalt, ist am Stiele gemach zugespitzt, gegen den Ausgang aber dehnt es sich in eine lange stumpfe Spitze. Der Rand ist mehr gebogen, als gezahnt. Die Farbe ist dunkelgrün.

Die blaue Diapre. Diaprée violette. — (Du Hamel, Pom. Franc. Pom. Aust. Handb.) — Dieses ist eine sehr gute mittelmäßig große Pflaume, in ihrer Gestalt etwas herzförmig und am Stiel dicker, als am andern Ende, da sie etwas spitz zuläuft. Ihre Rinne ist sehr seicht, der Stiel dünne und nur einen halben Zoll lang. Die Haut ist dünne, violett und stark bestäubt, und läßt sich gut vom Fleisch ablösen, daher sie auch bey ihren übrigen guten Eigenschaften zu Prünellen vortreflich taugt. Ihr Fleisch ist vest, gelbgrünlich und delikat, der Saft gezuckert. Der Stein ist sehr lang, und ablößig. Die Frucht reift Anfang August. — Der Baum macht starke mittelmäßig lange hellgrüne Triebe, die dichte mit Wolle besetzt sind. Die Augen sind groß, dreyfach und vierfach und haben vorstehende Augenträger, wie die Reneklode. Das Blatt ist lang, gegen den Stiel spitzig und gegen vorne breit, schön grün und sehr seichte gezahnt. Der Baum ist sehr fruchtbar.

Die rothe Diapre, die glühende Kohle. Diaprée rouge, Roche Corbon. — Quintinye schreibt Roche Courbon, und kann eigentlich nicht so übersetzt werden, sonst müßte es heißen: Charbon rouge. — (Du Hamel. Pom. Franc. Lüeder, Roche-Courbon oder Red Diaper Plum. Handb. T. O. G.) — Eine schöne ansehnliche Pflaume, von runder Gestalt. Ihre Dicke, Breite, und Höhe ist einerley, nämlich 1½ Zoll. Vom Stiel lauft bis zum entgegenstehenden Puncten eine flache Furche; wo sie aufhört, ist die Vertiefung etwas größer und läßt noch etwas tiefer ein graues Blüthen-

Blüthenpünctchen wahrnehmen. Der Stiel ist stark und 1 Zoll lang und stehet in einer engen, aber geringen Vertiefung. Die Grundfarbe ist orangengelb, in welchem auf der Schattenseite viele kleine und grosse Puncte gesprengt sind; auf der Sonnenseite fließen diese Puncte mehr zusammen und röthen diese Pflaume stärker, aber doch sieht man noch einiges Gelbe hervorschimmern; bisweilen findet man schmuzige blaue Flecken. Die Haut ist stark und läßt sich leicht abziehen. Das Fleisch ist außerordentlich zart und gelb und nach abgezogener Schale fast durchsichtig. Sie hat vielen Saft und der Geschmack ist süß und erhaben, und löset sich recht gut vom Stein; dieser ist länglich und gegen den Stiel, wo ihn die holzigen Fibern noch fest halten, spitziger, als unten, wo er rund ist. Diese Frucht reift in der Hälfte des Augusts und ist zum frischen Genuß vortreflich. — Der Baum ist schwach; die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern quirlicht an. Die Sommertriebe sind kurz und dünne, auf der einen Seite blaßgrün, und auf der Seite gegen die Sonne fahlbraun; die Krone bildet eine platte Kugel. Das Blatt ist rund, auf dem Rande ungleich gezahnt und seine Farbe dunkelgrün.

Die weiße Diapre. Diaprée blanche. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Aust. Handb.) — Diese gute Pflaume ist klein, länglich oval, 1½ Zoll lang. Anstatt der Furche hat sie einen grünen Strich von oben bis unten. Der Stiel ist kurz und stehet der Frucht gleich. Die Haut ist grünlich weiß, mit weißem Staub bedeckt, zähe, jedoch gut vom Fleisch zu ziehen. Das Fleisch ist hellgelb, härtlich, voll zuckerhaften Saft und sehr delikat, und kommt viel mit der weißen Perdrigon überein. Sie reift Anfang September. — Der Baum hat dicke lange Sommertriebe, die auf der Sonnenseite dunkelviolet sind. Die Augen sind klein, sehr spitz und liegen stark an. Das Blatt ist lang, schmal und oben und unten spitz, gegen den Blattstiel aber ist die Spitze länger.

Die blaue Eyerpflaume. — (Handb.) — Diese hat die völlige Größe und Gestalt eines gewöhnlichen Hühnereyes; nur fehlt ihr die untere Spitze, da sie kolbigter und breiter ist. Auf der Rückenseite hat sie eine starke Furche vom Stiel bis zum Stempelpunct. Der Stiel ist dick und ganz kurz, und kaum einen halben Zoll lang, woran der Uterus (Mutterkuchen) sehr stark ist. Die Farbe der Haut ist bey der vollkommenen Zeitigung ganz schwarz, wie die Hauszwetsche, mit einem starken blauen Staub und öfteren Baumflecken. Ihr Fleisch ist gelblichgrün, saftig, (doch hat ihr Saft mehr Säure, als die Zwetsche,) und von gutem Geschmack. Vom Stein löset es sich nicht zum besten, besonders an den Kanten. Der Stein ist lang, rau, oben spitz wider die äußere Form. — Der Baum treibt stark; macht kurze starke Triebe, die Augen sind rund, lang, abstehend, und spitz, die Augenträger dick,



wie bey der Reneklode. Das Blatt ist groß, mattgrün, gegen den Stiel verloren spitz zulaufend und gegen das andere Ende breit, oval abgerundet, regulär gezahnt und hat einen langen starken Blattstiel. Die Frucht reift früh im ersten Drittel des Augusts.

Die gelbe Eyerpflaume. Dame - Aubert. Grosse Luisante. Engl. Mogul Plum. — (Du Hamel. Miller, das weiße Kayser Bonum Magnum. weiße Holländische oder Mogulspflaume, Wentworth. Lueder nach Abercrombie, White Bonum Magnum, oder Egg Plum. Maw, Mogul Plum, White Holland-Plum, weiße Holländische Pflaume. Pom. Franc. da sie auch Malouke genennet wird. Pom. Aust. T. O. G. Handb. Beytr.) — Diese Pflaume ist der Riese unter diesem Geschlecht, und hat es mit derselben eine besondere Bewandniß, woraus sich das so ungleiche Urtheil der alten und neuern Pomologen über diese köstliche Obstfrucht erklären läßt. Es giebt nämlich eine gleichsam so zu nennende wilde Art der gelben Eyerpflaume, welche der ächten guten Art in allem, in Baum, Blatt, Gestalt und Farbe der Frucht ganz ähnlich, aber im Fleisch und Saft der Frucht himmelweit unterschieden ist. Die wilde Art (die sich auch durch den Stein fortpflanzen läßt, die andere aber nicht) hat sich dem Augenschein und Beschreibung nach allermeist ausgebreitet, die ächte Art aber war selten, und wurde wenigstens nicht leicht bekannt. Daher Du Hamel von ihr sagt: »ihr Saft sey fade und die Pflaume nur in Compoten erträglich.« Miller: »sie sey nicht wohl roh zu essen.« Lueder: »sie sey zum Küchengebrauch besser, als roh zu essen.« Selbst der Verf. besaß über 30 Jahre diese wilde Art, bis er seit etlichen Jahren zu der ächten wahren gelben Eyerpflaume gekommen ist. Und diese ist eine der herrlichsten und delikatesten Tafelfrucht, und um so schätzbarer, da sie die größeste unter den Pflaumen ist, und einen herrlichen Anblick gewähret. Besonders die gute und wahre gelbe Eyerpflaume hat meist die Größe eines Putterevers, eines sogenannten welschen Huhns, oder calecutischen Henne. Sie mißt 3 Zoll, ja oft 4 Zoll in der Länge und 2 Zoll 5 Linien in ihrer Breite, und mehrentheils eben so viel in ihrer Dicke, wenn sie 3 Zoll lang ist, und wenn sie 4 Zoll in der Länge hat, so ist sie 3 Zoll dick. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte, von da sie nach dem Stiel zu eben so abgerundet zuläuft, wie nach dem entgegengesetzten Ende. Vom Stiel bis zum andern Ende lauft eine breite, aber nicht sehr tiefe Furche, die nach und nach ganz flach daselbst ausläuft, und hier sieht man kaum das Pünctchen, wo die Blüthe gesessen hat. Der Stiel ist 13 Linien lang, ziemlich stark und fleischig, an Farbe gelbgrün, befindet sich in einer geräumigen Vertiefung und hält mit seinen Fibern, die aus ihm bis zum Steine ge-

hen, und daselbst fest gewachsen sind, die Pflaume ziemlich fest. Die Farbe ist in ihrer völligen Reife wachsgelb. Die Schale ist dünne, aber etwas zähe, so daß sie sich auch abziehen läßt, auch mit weißem Duft stark überzogen. Unter derselben sieht man viele weiße zarte Pünctchen hervorschimmern, auch sieht man hier und da auf derselben einige größere von grauer und braunrother Farbe. Das Fleisch ist zart und etwas härtlich. Der Saft reichlich und von einem angenehmen süßen Geschmack, so daß ihr keine der besten Pflaumen vorkommt. Das Fleisch löset sich gut vom Stein und hängt nur bisweilen auf der Kante fest. Der Stein ist lang und hat gegen den Stiel eine längere Spitze, am andern Ende ist er etwas stumpfer, oder abgerundet. Er mißt in der Länge 1 Zoll 4 Linien und in der Breite 10 Linien. Diese Pflaume wird Ende Augusts, oder mit dem Anfang des Septembers am Baume nach und nach reif, und dauert solchergestalt mehrere Wochen. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gerne nach einander und in Gabeln an, und gehen in ziemlich spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Zweige sind lang und ziemlich steif. Die Sommertriebe sind lang und stark, und haben auf der Winterseite eine grasegrüne, auf der Sommerseite aber braunrothe schmutzige Farbe. Die Krone ist zwar ziemlich mit Aesten besetzt, aber doch sehr durchsichtig. Das Blatt ist hellgrün und groß. Die größte Breite fällt etwas unter die Mitte der Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu. Gegen denselben rundet es sich kurz, aber nahe am Stiele etwas spitzig. Nach dem Ausgang dehnt es sich länger, und läuft in eine ziemliche scharfe Spitze aus. Auf dem Rande ist es stumpf gezahnt. Das Blatt ist dick und sieht wie gekrümpelt aus.

Die grüne Eyerpflaume. — (Handb. Beytr.) — Sie hat eben die Größe der gelben, und eine fast vorzüglichere Güte. Baum und Blatt sind von jener unterschieden und die Sommertriebe zeichnen sich durch eine grüne Rinde aus.

Die rothe Eyerpflaume, die cyprische Pflaume, rothe Masche, das rothe Osterey, rothe Marunke. Prune de Chypre. — (Du Hamel. Pom. Franc. Lüeder, Red bonum magnum, great imperial Plum. Pom. Aust. Handb. T. O. G. Handb. Beytr.) — Dieß ist eine große schöne und in die Augen fallende Frucht, und hat die Gestalt eines Hühnereyes, von welchen sie auch den Namen hat, nur daß sie etwas gedruckter ist. In ihrer Höhe mißt sie 2 Zoll 4 Linien und in ihrer Breite 2 Linien weniger. Die vom Stiel herablaufende Furche ist nicht sehr merklich, aber sie ist an dieser Stelle etwas breit. Der Punct, wo unten die Blüthe gesessen hat, ist auch, wenn sie ganz reif ist, sehr merklich. Der Stiel scheint etwas hineingesteckt zu seyn und ist einen guten Zoll lang. Sie hat eine rothe Farbe, aber an manchen Stellen und auch da, wo sie am röthesten ist, blickt eine etwas verblichene gelbe Farbe hervor; überall hat sie viele rothe Puncte und größtentheils scheint das Rothe aus diesen Puncten zusammenfließend. Die Haut ist etwas dicke, das Fleisch derb und läßt sich beynahe wie das Fleisch einer Butterbirne schneiden. Der Stein löset sich sehr gut vom Fleische ab, ist sehr klein, in Ansehung des Fleisches, das ihn umgiebt und hat eine ganz andere Gestalt, als die Pflaume, denn er ist dicke und rundlich. Die Pflaume hat ziemlich vielen Saft, der für den Liebhaber viel Angenehmes hat. Sie zeitigt zu Ende des Augusts, oder im Spätjahr, auch Anfangs September und dauert 14 Tage bis 3 Wochen. — Der Baum trägt gut und macht einen ziemlich starken Stamm, wie sein ganzer Wuchs frech und voll ist. Die Sommertriebe sind lang und stark. Die Krone hochrund, aber nicht überall mit Aesten ausgefüllt. Das Blatt ist dunkelgrün, dick, eyrund und endiget sich eben so abgerundet am Ausgange, wie nach dem Stiele zu.

Feigenpflaume, s. Purpurpflaume.

Flandrische Pflaume, s. blaue Kayserin.

Frühpflaume, s. Johannispflaume.

Gelbe Frühpflaume, s. Spilling.

Die große schwarze Frühpflaume Grosse noire hative. — (Du Hamel.) — Sie ist von mittelmäßiger Größe, wie die Gros Damas de Tours, mit der sie oft verwechselt wird, und von Gestalt länglich. Die Haut ist schön violet, stark bestaubt, zähe und sauer, wenn sie gekauet wird. Das Fleisch ist fest, ziemlich fein, hellgrün, ins Weiße spielend, bey vollkommener Zeitigung aber gelblich. Der Saft ist angenehm und hat einigen Parfüm. Der Stein ist ablößig, nur an der Kante hängt er am Fleische hart an. Sie zeitigt Mitte Julius.

Die Frühpflaume von Tours. Precoce de Tours. — (Du Hamel. Pom. Aust.) — Dieses ist eine kleine schwarze eyrunde Pflaume, die gegen beyde Enden gleichmäßig dünner ist. Die Rinne ist kaum sichtbar. Der Stiel stehet in einer sehr kleinen Vertiefung und ist ½ Zoll lang. Die Haut ist schwarz und sehr stark mit Staub bedeckt, und zähe. Das Fleisch ist gelblich, und hat zunächst unter der Haut schwach rothe Fibern. Der Saft ist angenehm und etwas parfumirt, wenn der Baum gut stehet. Sie zeitiget Mitte Julius. — Der Baum ist stark und fruchtbar, hat starke und sehr dunkelviolette Sommertriebe. Das Blatt ist groß, gegen den Stiel viel schmaler, als vorne und hat einen dicken Blattstiel.

Die Pflaume mit gefüllter Blüthe. Prunier a fleur double — (Du Hamel [illegible] Pom. Aust.) — Ein Pflaumenbaum [illegible] mit rosenähnlichen Blüthen. [illegible] dieselben 15 bis 18 Blättchen haben und stark gefüllt sind, so nennt sie doch Du Hamel halbgefüllt, weil sie nicht alle Staubfäden in Blätter

Blättchen verwandlen, als welches die Befruchtung unmöglich machen würde. Sie bringen aber doch gelbe Früchte, welche gleichwohl von geringem Werth sind, da ihr Fleisch und Geschmack schlecht ist, und der Reneklode mit gefüllter Blüthe bey weitem nicht bevkommen. Sie reifen im August. — Der Baum hat starke Sommertriebe, und große, glänzende, regelmäßig gezackte Blätter. — Die Pom. Aust. hat die blaue Pflaume mit gefüllter Blüthe, da meist zwey Früchte beysammen hängen.

Geißbart, — (T. O. G.) — eine Frühzwetschenart, die besonders um Waltershausen im Grabfelde häufig gezogen wird. Die Frucht ist größer und länglichter, als die gewöhnliche Zwetsche, und hochroth von Farbe. Ihr Fleisch ist etwas fester, und hat einen angenehm säuerlichen Geschmack. Der Stein ist nicht ablösig. Die Frucht zeitiget 14 bis 20 Tage vor der edlen Zwetsche. — Der Baum macht eben das Gewächs, wie dieser, hat gleiche Sommertriebe, aber das Blatt ist nicht so dunkelgrün.

Gesprenkelte Pflaume, s. Hahnenhode.

Die Goldpflaume, die doppelte Mirabelle. Drap d'or, Mirabelle double. — (Du Hamel. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb. T. O. G.) — Eine bekannte und köstliche Pflaume, von mittelmäßiger Größe. Sie ist etwas oval, hat eine tiefe Furche, und gelbe zarte Haut, die mit einem weißwollichten Staub bedecket ist, und wie die Mirabelle bisweilen rothe Fleckchen von der Sonne bekommt. Sie hat ein gelbes saftiges und delikates Fleisch, von Zartheit und Geschmack der gelben Mirabelle ähnlich und einen ablösigen Stein. Sie reift mit der Mirabelle. — Der Baum macht ein stärker Gewächs, und trägt wohl gut, aber nicht so außerordentlich, als jener. Die Triebe sind braungrün gegen die Sonne und gegen die Spitze violet. Die Augen klein, spitz, anliegend und haben hohe Augenträger. Die Blätter sind stark, hellgrün, oval und sägeförmig gezahnt. — Der Baum zeigt also keine nahe Verwandschaft mit der gelben Mirabelle; nur zufällig haben die Früchte einige Aehnlichkeit.

Grüne Inselpflaume, s. Insel.

Die grüne selbstwachsende Pflaume. Vertage. — (Pom. Aust. Handb. Beytr.) — Sie hat die Natur der Zwetsche, oder blauen Hauspflaume, daß sie sich aus dem Kern fortpflanzet, und hat auch ihre Gestalt, nur daß sie etwas kleiner und von grasgrüner Farbe ist. Ihr Saft ist sehr häufig und überaus süß, und reift früher, als die blaue Zwetsche, gegen Anfang Septembers.

Haberpflaume, s. Kriche.

Die Hahnenhode, die gesprenkelte Pflaume. Rognon de Coq. — (Handb.) — Eine nicht große, runde Pflaume, mit kaum merklicher Furche, hellroth, mit etwas wenigem violetten Staub, mit vielen rothen Puncten besäet, auf der Schattenseite grüngelblich, viele aber ganz roth. Das Fleisch ist zart, saftig, grünlich gelb. Der Stein ist platt und länglich, obschon die Frucht rund ist, und löset sich nicht gern, er läßt sich aber mit der Zunge vom Fleisch abdrücken; reift Anfang Augusts, und gehört nicht zu den sonderlich guten Pflaumen. — Der Baum macht ein großes zwetschenartiges Gewächs, und ist sehr fruchtbar. Seine Triebe sind lang, stark, auf der Sonnenseite roth, auf der andern grün, und haben einen weißen Punct am andern. Die Augen sind dünne, sehr spitz, stark abstehend, und haben hohe Augenträger. Das Blatt ist groß, gelbgrün, rundlich, mit einer kurzen Spitze und sehr grob und gebogt gezahnt.

Der Herzog von Orleans, gewöhnlich die Herrnpflaume genannt. Prune de Monsieur. — (Du Hamel. Pom. Franc. Pom. Aust. Hirschfeld. Handb.) — Eine große, schön violette, stark bestaubte, fast ganz runde, nur oben etwas eingedruckte und nicht tief gefurchte Pflaume, deren Fleisch schmelzend, fein, süß und sehr schmackhaft ist, wenn der Baum eine gute Lage und Boden hat. Der Stein ist ablösig; reift frühe, Ende Julius, und ist eine von den schätzbaren Pflaumen. — Der Baum ist ziemlich stark und fruchtbar, hat starke Sommertriebe, die auf der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen bedeckt, auf der andern aber grün sind, mit sehr kleinen gelben Puncten besäet. Die Augen sind mittelmäßig groß, zugespitzt und abstehend, und haben breite hohe Augenträger. Das Blatt ist groß, schön grün, elliptisch, und fein gezahnt.

Die frühe Herrnpflaume. Monsieur hatif. — (Du Hamel.) — Baum und Frucht gleicht der vorhergehenden sehr, und unterscheidet sich die Frucht hauptsächlich durch die frühere Zeitigung, gegen die Mitte des Julius.

Hoheitspflaume, s. blaue Kayserin.

Hundspflaume, Saupflaume, — ist die schlechteste und wildeste Art Pflaumen, die am nächsten an die Schlee gränzt, klein, rund, schwarz, gehet nicht vom Stein, hat kleine runde Blätter rc. Sie taugen nicht zu Veredlung der Pfirschen oder edler Pflaumensorten.

Die Hyazinthenpflaume. Jacintho. — (Du Hamel. Pom. Aust. Handb.) — Eine ziemlich ansehnliche Pflaume, länglich, bisweilen fast herzförmig und am Stiel dicker. Die Rinne ist nicht stark, der Stiel kurz, etwas dick, in einer seichten Aushöhlung. Die Haut ist hellviolet und stark bestaubt, das Fleisch gelb, härtlich, mit etwas säuerlichem, erhabenem Saft, der Stein etwas angewachsen; reift gegen Ende Augusts. — Der Baum wird stark, macht lange, gerade Triebe, die an der Spitze röthlich sind. Die Augen sind klein, kurz und anliegend, und haben vorstehende Träger. Das Blatt ist gegen

den Stiel schmäler, als an der Spitze und ist seicht und gebogt gezahnt.

**Jakobspflaume**, s. Krieche.

**Die weiße Indische Pflaume.** Prune d'Inde blanc. — (Handb. Beytr.) — Eigentlich sollte sie die grüne Indische Pflaume heißen, da sie der grünen Inselpflaume, Isle vert, fast ähnlich siehet. — Sie ist eine mittelmäßig große, unten und oben spitze, sehr gute und seltene Pflaume, mit einem dichten weißlichen, etwas bläulichten Staub, wenn solcher abgewischet ist, erscheint sie grün, und bey ihrer völligen Reife am Stiel bis gegen die Mitte gelblich, die andere Hälfte gegen die Spitze ist grasgrün, mit heller Haut, wodurch gelbe Flecken und grüne Streifen durchscheinen. Sie ist ferner mit sehr feinen weißen Pünctchen besäet, die eine zarte rothe Einfassung haben, auch gehet öfters eine rothe Linie statt der Nath vom Stiel an bis gegen die Spitze, da ein Stempelpunct befindlich, der meist schief stehet. Der Stiel ist mittelmäßig lang. Das Fleisch ist hellgrün, sehr zart und schmelzend, voll zuckersüßen Safts, und von gutem Geschmack, daß sie eine Pflaume vom ersten Rang heißen kann, die nichts Saures mit sich führet. Der Stein, der ablößig ist, ist sehr lang, schmal, und an beyden Enden spitzig, am untersten Ende aber sehr scharf spitzig. Das Fleisch ist nicht rau. Zeitigt Anfang Septembers. — Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind braunroth, mit Wolle besetzt und mit zarten weißen Puncten bestreut. Die Augen sind schuppig, rund, lang und spitzig, und die Augenträger glänzend und dick, doch gehen sie nicht über den Fuß des Auges. Das Blatt ist ausgezeichnet, und gelbgrün der obere Theil, das dritte Theil des Blatts ist oval und hat eine kurze Spitze, die übrigen zwey Theile laufen schmal und spitz gegen den langen Blattstiel. Die Zahnung ist gebogt.

**Die grüne Inselpflaume, die Savoyerpflaume.** Auch öfters unbestimmt geredt: die **grüne Zwetsche.** Isle vert, Prune de Savoye. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb. T. O. G.) — Sie hat viel Aehnlichkeit mit der weißen Indischen Pflaume, ist aber bey weitem nicht so delikat, ja gegen dieselbe sehr schlecht. — Die Frucht ist stark, mittelmäßig groß und lang, häufig schief gewachsen und fast wie die Dattelpflaume gebildet. Am Kopf ist sie dicke und am Stiel schmal. Der Stiel ist lang, dick und krumm gebogen. Die Haut ist gelbgrün, mit einem weißen Staub bedeckt und weiß punctirt. Ihr Fleisch ist gelb und zwar saftig, aber doch nicht sonderlich angenehm; zeitigt Ende Augusts. — Der Baum wird nicht groß, und macht schwache und kleine Triebe, die an der Sonnenseite bräunlich und an der gegenüber stehenden grau sind, mit langen, schmalen, tief gezahnten Blättern.

**Die Johannispflaume, die Frühpflaume.** Prune de St. Jean, Precoce de l'an. — (Handb.) — Dieses ist eine schwarzblaue, fast runde, mittelmäßig große Pflaume, mit einer starken Rinne, die ungleiche Hälften macht. Sie hat einen starken blauen Duft über sich, und einen kurzen, etwas eingesenkten starken Stiel. Das Fleisch ist grünlich gelb, saftig, säuerlich süß und angenehm. Der Stein ist rau und hängt an, wenn die Frucht nicht sehr reif ist. Sie reift im letzten Drittel des Julius. — Der Baum hat etwas wolligte Triebe, die gegen die Sonne rothbraun und im Schatten röthlich gelb sind, mit äußerst feinen Pünctchen besäet, kleine spitze Augen, mit starken Trägern. Das Blatt ist groß, fast eyförmig und gebogt gezahnt.

**St. Juliauspflaume**, s. Krieche.

**Die blaue Kayserin, die Hoheitspflaume, die Prinzessin, die Flandrische Pflaume.** L'Imperatrice violette, Prune de Princesse, Prune d'Altesse. — (Du Hamel. Pom. Franc. Pom. Aust.) — Sie gleichet sehr der geflammten Kayserpflaume in ihrer fast runden Gestalt und Größe; aber die Farbe ist ein dunkles Lackroth, violet schattiret, auf der Schattenseite blässer, und mit dichtem weißen Staub überzogen. Ihr Fleisch ist lichtgelb, ins Grüne spielend, fest und sehr gut von Geschmack. Der Stein ist ablößig. Sie zeitiget mit Anfang Septembers. — Der Baum wird nicht groß, hat schwache Triebe und kleine Blätter, trägt jedoch seine guten Früchte reichlich.

**Die blaue Kayserpflaume.** Imperiale violette. — (Du Hamel. Lüeder. Miller. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb. T. O. G.) — Eine große längliche, eyförmige Pflaume, die die Zwetschengestalt im Großen hat, 2 Zoll lang, 1 Zoll 5 Linien lang und eben so dick. Ihre größte Breite fällt ziemlich in die Mitte ihrer Länge. Gegen den Stiel ist sie etwas spitziger, unten nimmt sie auch etwas ab, ist aber mehr abgerundet. Vom Stiel abwärts läuft eine starke Furche auf dem Rücken herunter bis zum Blüthengrübchen, welches an einem grauen Punct in einiger Vertiefung bemerklich ist, welche Furche aber die Frucht in zwey ungleiche Hälften zu theilen scheint. Der Stiel ist ¾ Zoll lang und steckt in einer sehr geringen Vertiefung, auch ist er nicht sehr fest mit der Frucht verbunden. Die Haut ist scharf über das Fleisch gespannt, etwas stark, und läßt sich gut abziehen. Sie wechselt in der Farbe mit Hell- und Dunkelroth ab, und fällt an einigen Stellen stark ins Violette. Sie hat auch sehr viele, ganz feine weißgraue Puncte, oder vielmehr Strichelchen auf ihrer Oberfläche. Das Fleisch ist grüngelb, wie die blaue Herbstzwetsche und hat auch im Geschmack etwas Aehnliches von derselben. Sie [illegible] angenehm, doch hat sie daben etwas [illegible], wird auch endlich etwas mehlich, [illegible] nicht wird. Das Fleisch löst sich gut vom Stein, und hängt

hängt unten am meisten mit demselben zusammen. Er ist gegen den Stiel lang, spitzig, unten aber mehr abgerundet. Er mißt in der Länge 1 Zoll und 1 Linie und in der Breite ¾ Zoll. Sie wird zu Anfange des Augusts am Baume nach und nach reif, und dauert wohl vier Wochen auf gleiche Weise fort. — Der **Baum** wird mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an. Die Sommertriebe sind lang und dünne und an der Sommerseite braunroth, auf der Schattenseite fahl, die Krone macht eine Pyramide. Das Blatt ist dunkelgrün, ziemlich lang und hat seine größte Breite etwas über der Mitte seiner Länge nach dem Ausgange zu, wovon es abnimmt und eine Spizze aufsetzt. Es ist gezahnt, aber ungleich und rundlich.

**Die blaue Kayserpflaume mit geschäckten Blättern.** Imperiale violette à feuilles panachées. — (Du Hamel. Pom. Aust.) — Eine Varietät von der vorigen, deren Blätter gelbe oder weiße Flecken haben, und kleiner sind, aber die Frucht nicht so gut ist, als jene.

**Die geflammte Kayserpflaume, die glühende Kohle.** Imperiale panachée. — (Pom. Franc. Handb.) — Eine mittelmäßig große gelbe und rothe Pflaume, die beynahe ganz rund, nur am Stiel etwas weniges eingedrückt ist. Sie ist schön gelb, hat auf der Sonnenseite einen hohen hellrothen Anstrich, und ist stark weiß bethauet. Ihre Rinne ist sehr tief und stark. Das Fleisch fest, süß, angenehm und saftig; der Stein ablöslig; reift Mitte August.

**Die weiße Kayserpflaume.** Imperiale blanche. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Aust.) — Eine sehr große eyförmige Pflaume, die wenig schätzbar ist, und nur zum Kochen taugt. Die Haut ist weiß, zähe, und hängt fest am Fleisch. Dieses ist trocken und hat einen sauren unangenehmen Saft. Der große Stein gehet nicht vom Fleisch.

**Die weiße Kayserin.** Imperatrice blanche. — (Du Hamel. Pom. Aust.) — Dieses ist eine weit vorzüglichere Pflaume von mittelmäßiger Größe, etwas länglich, der Höhe nach durch eine nicht sonderlich sichtbare Rinne getheilet, die sich am Kopf mit einer kleinen Vertiefung endiget. Der Stiel ist ganz kurz und stehet in einer sehr engen und tiefen Aushohlung. Die Haut ist hellgelb und bestaubt. Das Fleisch ist härtlich, gelb und helle; hat einen zuckerhaften und angenehmen Saft und ablößigen Stein. Sie zeitigt gegen Ende August oder bey ungünstigen Sommern Anfangs September. — Dieser **Baum** hat zum Unterschied von jenem schon rubinrothe Triebe, und abstehende Augen. Die Blätter sind an beiden Enden schmal und doppelt sägezähnig.

**Die Kirschpflaume**; in manchen Gegenden die **türkische**, oder die **asiatische Kirsche** genannt. La Prune Cerise, Cerisette. — (Du Hamel, Mirabollan, aber unrecht. Pom. Franc. Pom. Aust. Miller. Lueder. Handb. T. O. G.) — Diese Frucht ist mehr Pflaume, als Kirsche, und muß auf Pflaumen veredelt werden. Sie ist ganz rund, 1 Zoll 4 Linien dick, hat eine ganz schwache Linie statt einer Furche, einen langen sehr dünnen Stiel. Die stark ausgespannte Haut ist hellroth, mit subtilen weißen Pünctchen bestreuet. Das Fleisch ist hellgelb, sehr saftig, weich, die Haut sehr sauer, wenn sie stark gekauet wird; der Geschmack etwas matt, und kann man sie unter die sehr vorzüglichen Pflaumen nicht sezzen; sie ist mehr Seltenheit, reift Ende Augusts. Der **Baum** macht ein außerordentlich wildes Gewächs; lange dünne, hellbraunrothe Triebe, hat Stacheln bis ins dritte Jahr nach der Pfropfung, kleine Augen und Blätter; blühet sehr frühe und sogleich nach und mit den Abrikosen, und zwar so voll, wie eine Schleenhecke, aber es bleiben wenige Früchte davon, besonders in seiner Jugend. Wegen dieser seiner frühen und außerordentlich vollen Blüthe, davon er ganz, wie mit einem weißen Tuch, überdeckt zu seyn scheint, dienet er gar treflich zu Bekleidung von Lauben und anderer Absicht in Lustgebüschen. Das Blatt ist klein, schmal und länglich, fein und tief gezahnt, sehr dunkelgrün und glänzend.

**Glühende Kohle**, s. **rothe Diapre**.

**Die Krieche, Kreke, Augustpflaume, Haberpflaume, Jakopspflaume, St. Julianspflaume, Zipparte, im Wirtenbergischen Zipperlein** genannt. — (Linné, prunus in fititia. C. Bauh. pruna sylvestria praecocia; bey den Engländern: Bullacetree.) — Eine kleine runde Pflaume, von rothbräunlichter schwärzlichter Haut mit blauen Staub, etwas mehr, als noch einmal so groß, wie die Schlee. Ihr Fleisch ist weich, süß und saftig mit einem unablößigen runden Stein, aber von geringem Geschmack, und zeitiget frühe gegen Ende Augusts. — Der **Baum** wird so groß und stark, als ein anderer Pflaumenbaum, hat ein schönes buntes Holz, und hat lange Jahre an seinen Zweigen Stacheln. Das Blatt ist eyrund, ein wenig wollig und scharf gezahnt. — Seine Wildlinge dienen noch zur Veredlung der Pfirschen; doch sind die Wildlinge von den Damaszenerpflaumen, besonders die wolligte Triebe haben, besser.

**Die Königspflaume, die große Königspflaume.** Prune Royale. — (Du Hamel. Miller. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb.) — Eine trefliche Pflaume und eine der vorzüglichsten. Sie ist groß, fast rund, mit einem langen, dünnen vertieften Stiel, und einer starken Rinne. Die Grundfarbe der Haut scheint dunkelgelb, worauf ein helles violet aufgetragen, und mit vielen goldenen Pünctchen besäet und stark bestäubt ist. Das Fleisch ist gelblichgrün, hell, voll süßen Safts, durch die angenehmste Säure gemildert und von sehr feinem kräftigen Geschmack; löset

 sich

sich gut vom Stein, der nicht groß, und fast vierkantig und rauh ist; reift Mitte August. — Der Baum macht ein schönes Gewächs, hat grünlich blaue weißpunctirte Sommertriebe und länglichte, glänzende tiefgezahnte Blätter.

Die Königspflaume von Tours. Royale de Tours. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust.) — Diese ist noch vorzüglicher und siehet jener sehr ähnlich, daß sie schwer von ihr zu unterscheiden ist. Sie ist aber mehr dunkelviolet, jedoch auf der Schattenseite stark lackroth. Bey nassen Jahren bleibt sie, so wie jene, auch meist nur roth, wie sie lange vor der Zeitigung aussiehet. Ihr Fleisch ist dunkelgelb zuckerhaft, zart und schmelzend, und gehet nicht gern vom Stein, und reift schon gegen Ende Julius. Sonderheitlich aber sind die Blätter an diesem Baum groß, rundlich, haben eine stumpfe Spitze und sind gebogt gezahnt.

St. Ludwigspflaume, s. Virginische Ludwigspflaume.

Die Maroccopflaume. — (Handb. Beytr.) — Dieses ist eine sehr große lange Pflaume. Am Kopfe ist sie etwas dick und gegen den Stiel schmal. Die Haut ist dunkelroth, mit bläulichem Staub belegt und läßt im Kauen eine Säure zurück. Ihr Fleisch ist gelb, sehr saftig und von gutem Geschmack. Der Stein ist rau, zwetschenartig und löst sich nicht leicht vom Fleisch. Die Frucht zeitigt Ende Julius. — Der Baum gehört zur Zwetschenfamilie.

Die Marunke. — (Handb.) — Nicht die rothe Marunke, wie einige Pomologen die Cyprische Pflaume benennen. Es ist diese auch eine schöne große delikate rothe Pflaume vom ersten Rang. Ihre Gestalt gleicht einer Abrikose, nur daß der Spalt nicht so stark ist. Sie ist schön roth, auf der Sonnenseite ganz violet, und überall mit starken goldenen Puncten besäet, welche durch den starken bläulichen Staub allenthalben durchschimmern. Der Stiel ist ganz kurz, und am andern Ende ist ein Stempelpunct, wie bey den Kirschen, in einer Vertiefung. Ihr Fleisch ist glasig, grünlichgelb, voll süßen angenehmen Saft und Geschmack. Der Stein, der nicht ganz rund ist, liegt, wie bey einer Abrikose, trocken im Fleisch. Sie reift Mitte August. — Der Baum ist sehr fruchtbar und kann das Messer leiden. Seine Sommertriebe sind auf der Sonnenseite roth und im Schatten grün, mit einer feinen Wolle besetzt. Die Augen sind klein, rund, abstehend und haben große Augenträger. Das Blatt ist klein, länglich spitz und ausgebogt.

Die Martinspflaume. Prune de St. Martin. — (Hirschfeld.) — Eine unbekannte Pflaume, welche Hirschfeld nicht weiter beschreibt, als: sie gleiche der großen Damaszener von Tours, sey schöne violet, aber nicht sonderlich.

Die Melotenpflaume. Vroege Melote. — (Handb. Beytr.) — Diese seltene Pflaume ähnlichet nach Farbe, Größe und Geschmack der Goldpflaume, hat aber einen starken langen Stiel. Ihr Fleisch ist sehr zart und ihr Saft süß und angenehm. Ihre Reifzeit ist Mitte Augusts.

St. Michelspflaume, s. Septemberpflaume.

Die gelbe Mirabelle. La Mirabelle. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb. T. O. G.) — Eine etwas länglich runde, zwar kleine, aber nicht genug zu rühmende delikate Pflaume, die nicht nur nach dem Geschmack der allermeisten Obstliebhaber den größten Beyfall vor allen Pflaumen hat, sondern auch getrocknet oder eingemacht, die vortreflichste vor allen andern ist. — Sie ist von weißlich gelber Farbe, wenn noch der Staub darauf liegt, und darunter hochgelb, bisweilen auf der Sonnenseite mit rothen Puncten, glänzend gelbem, saftigen zuckersüßen Fleisch und angenehmen vortreflichen Geschmack; reift Mitte August. — Man hat die nämliche, welche die frühe Mirabelle heißt, und Anfang Augusts reift 14 Tage früher, als jene, übrigens aber ihr völlig gleich. — Der Baum ist an seinen dickwachsenden Aesten und kleinen dunkelgrünen und spitzen Blättern sehr kenntlich aus allen Pflaumenbäumen. Er läßt sich ziehen, wie man nur will, und verträgt allen Schnitt. Will man sie aber zum höchsten Alter bringen, so müssen alle Jahre die Sommertriebe auf 4 oder 5 Augen abgeschnitten werden. Es ist der allerfruchtbarste Baum und trägt seine Früchte büschelweiß.

Doppelte Mirabelle, s. Goldpflaume.

Die grüne Mirabelle. — (Handb. Beytr.) — Der Baum hat glatte, rothe, unpunctirte Sommertriebe, kleine, spitze, etwas weniges abstehende Augen, kleine, eyförmige, gelbgrüne Blätter, die grob gezahnt sind und rothe Blattstiele haben.

Die rothe Mirabelle. — (Handb. Beytr.) — Der Baum hat bräunliche Sommertriebe, mit vielen sehr feinen kaum bemerkbaren Puncten; kleine runde schuppichte Augen, die niedrige Augenträger haben. Die Blätter sind klein, am Stiel abgerundet und haben eine breite Spitze. Die Zahnung ist gebogt.

Die schwarze Mirabelle. — (Handb.) — Sie ist dicker und runder, als die gelbe Mirabelle, auch mit einer seichten Rinne und kurzem Stiel, braunschwarz mit violetten starken Staub. Ihr Fleisch ist grünlichgelb, und erreicht zwar nicht die Delikatesse der gelben Mirabelle, wird aber doch gut, zumal in warmer Lage, und wenn sie recht reif ist. Sie zeitigt erst gegen Ende Septembers, ob sie schon lange vorher schwarz wird. Sie will lange hängen, und muß weich seyn, wenn sie reif und gut seyn soll; alsdann löset sie sich auch vom Stein.

Morillenpflaume, s. Abrikosen = Perdrigon.

Die blaue oder violette Perdrigon. Perdrigon.

drigon violet. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb.) — Dieses ist die gröste unter den Perdrigon, sehr weniges länger als dick, mit einer seichten Rinne, schön violet, ins Rothe spielend, mit weißem silberfarbenem Staub überzogen und mit sehr kleinen goldgelben Puncten getüpfelt. Der Stiel hat starke, aber eine enge Vertiefung. Das Fleisch ist grünlich, hell, zart und delikat; der Saft gezuckert und von einem eigenen Wohlgeschmack. Am Stein bleibt viel Fleisch hängen. Sie reift Ende Augusts. — Der Baum wird stark, macht lebhafte Triebe, die an der Sonnenseite dunkelblau roth sind. Die Blätter sind doppelt gezahnt.

Die rothe Perdrigon. Perdrigon rouge. — (Du Hamel. Pom. Aust. Hirschfeld. Handb.) — Eine schöne gute Pflaume vom ersten Rang. Sie ist ansehnlich größer, als die weiße, fast rund, mit einer unmerklichen Nath sehr schön roth, mit einem blauen Staub überzogen, und wenn solcher abgewischet, zeigt sie sich etwas gelb marmorirt mit feinen goldnen Pünctchen übersäet. Das Fleisch ist goldgelb, mit weißen Adern durchzogen, helldurchsichtig, voll süßen Safts, wie die grüne Reneklode und sehr wohlschmeckend. Die Haut ist zwar etwas zähe, hat aber nicht die geringste Säure, und giebt daher getrocknet eben so delikate Prünellen, als die weiße Perdrigon. Der Stein ist klein, und hängt wenig am Fleisch, reift im September. — Der Baum ist fruchtbar und läßt seine Blüthe nicht so gern fallen, als der weiße Perdrigon. Seine Triebe sind lang, dünne und braun; die Augen klein, spitz und aufliegend; die Blätter elliptisch, gegen den Stiel etwas breiter, als vorn, haben eine schmale Spitze, und sind regelmäßig und fein gezahnt.

Die schwarze Perdrigon, Perdrigon aus der Normandie. Perdrigon noire, Perdrigon Normand. — (Du Hamel. Pom. Aust. Handb.) — Diese ist groß, etwas länglichrund, ohne vertiefte Rinne, an der Sonnenseite schwarzblau, auf der andern hellviolet mit Gelb vermischt, stark bestäubt; von hellgelbem, festem feinen und sehr delikatem Fleisch, und vielen süßen erhabenen Saft, reif gegen Ende Augusts. — Wenn sie im Regen aufspringt, schadet es ihrer Güte nicht. — Der Baum ist fruchtbar, und wird groß. Die Blätter sind stark, und schön grün.

Die späte Perdrigon. Perdrigon tardif. — (Handb. Beytr.) — Eine seltene höchst schätzbare späte Pflaume, die aus Metz stammet. Ihre Gestalt ist kugelrund, beynahe von der Größe der grünen Reneklode oder Dauphine, ganz dunkelblau, von einem delikaten zuckersüßen Fleisch von sehr parfümirten Wohlgeschmack. Der Stein löset sich nicht ganz vom Fleisch. Sie hat anbey das Verdienst, daß sie sehr spät reift und die Tafel und Küche versorgt, wenn die andern Pflaumen längst vergessen sind, indem sie auch in sehr trockenen und warmen Sommern nie eher als zu Ende October reift, und gewöhnlich bis Mitte November am Baum hängen bleibt, ehe sie von selbst abfällt. — Zum Trocknen ist sie auch sehr schätzbar, und wird gewöhnlich allen andern Pflaumen vorgezogen, da sie ihre ganze Güte und Wohlgeschmack und ihre völlige Süßigkeit, wie im frischen Zustand, beybehält. — Der Baum, der gemeiniglich ein Jahr ums andere, hingegen desto reichlicher trägt, macht als Pflaumenbaum ein gutes Gewächs. Seine Aeste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind dunkelviolett, gegen oben hin roth und glatt. Die Augen sind sehr klein, kurz und rund, haben 2 Afterblättchen und hohe Augenträger. Das Blatt ist gelbgrün, nicht groß, rundlich, mit einem rothen Stiel und gebogt gezahnt.

Die weiße Perdrigon, die Brünioler Pflaume. Perdrigon blanc, Prune de Prignolle. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb. T. O. G.) — Eine gar herrliche Frucht, rundlich, unten etwas gedruckt, mit einer seichten Rinne, die ungleich theilt, dünnen, nicht langen, etwas vertieft stehenden Stiel, weißlichgelb mit häufigem Staub, öfters an der Sonnenseite roth getüpfelt; das Fleisch grünlichgelb, hell fein, und doch etwas fest, mit einem eigenen Parfüm und überaus gezuckerten Saft, und wird nie mehlig. Der Stein ist klein, dick, unten rund, und löset sich meist vom Fleisch. Außer ihrer Güte und Wohlgeschmack bey dem frischen Genuß, dienet sie auch zum Trockenen ganz unvergleichlich, und werden in der Provence die bekannten und beliebten Prünellen davon getrocknet und versendet, reift von der Mitte bis gegen Ende Augusts. — Der Baum kann das Messer nicht vertragen, und wirft dadurch seine Blüthen ab, das überhaupt sein Fehler ist. Er wird stark und macht einen flüchtigen Wuchs. Die Sommertriebe sind kurz und mittelmäßig stark. Die Augen haben sehr hohe Augenträger, daran die Sorte sehr kenntlich ist. Das Blatt ist gelblich grün, länglich, und lauft gegen den Stiel etwas spitz zu, die vördere Spitze aber ist größer. Die Zahnung ist stumpf.

Prinzessinpflaume, s. blane Kayserin.

Die Purpurpflaume. — (Handb. Beytr.) — Die Pom. Aust. nennt sie die große rothe Feigenpflaume, Prune figue grosse rouge. — Eine große lange, schöne Pflaume, die schön roth ist und wenig Staub hat. Ihr Fleisch ist röthlichgelb, süß, wohlgeschmack und löset sich gut vom Stein. Sie ist weder von den frühen, noch späten, und reift im August. — Der Baum macht als Pflaume ein starkes Gewächs; hat dicke lange Sommertriebe, die grünröthlich und ohne Puncte, aber etwas wollig sind. Die Augen sind klein, spitz und haben hohe Augenträger. Das Blatt ist sehr groß und breit, unten und oben kurz spitzig, mit einem langen rothen Blattstiel und ist hängend.

Die große Reneklode (Königin Claudia), die

die grüne Abrikose, die Dophinepflaume. Grosse Reine Claude Abricot vert, Verte-bonne, Dauphine. Ital. Verdacia. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb. T. O. (G.) — Diese trefliche gute Pflaume stammt wahrscheinlich aus Griechenland, daher sie auch Pruna graeca heißen. Sie hat seit ohngefähr 20 Jahren angefangen, sehr bekannt und gemein zu werden. Sie ist groß, rund, tief gefurcht, grün, mit gelblichen Adern durchzogen, von heller feiner Haut, dadurch man die Fasern siehet, wenn der dünne Staub abgewischet ist. Einige bekommen auf der Sonnenseite einen leichten röthlichen Anstrich; manche bekommen graue oder raue Flecken und sind solche gewöhnlich die schmackhaftesten. Das Fleisch ist sehr schmelzend, voll süßen Safts, ohne dadurch weichlich zu seyn, und hat einen eigenen delikaten Geschmack; der Stein ist stark angewachsen. Wenn sie mit Achtsamkeit getrocknet wird, so giebt sie delikate Prünellen, und frisch zum Einmachen und zu Confituren ist sie vortreflich, reift Anfangs August. — Der Baum treibt flüchtig und ist sehr kenntlich an seinen Augen, da wenige Pflaumen so hohe Augenträger haben. Das Beschneiden will er sich nicht gefallen lassen.

Die Reneklode mit halbgefüllter Blüthe. La Reine - Claude à fleurs semi - double. — (Du Hamel. Handb. Beytr.) — Sie gleichet ganz der Reneklode, nur daß die Frucht etwas kleiner ist, und die Blüthe gefüllt ist und 12 bis 18 Blumenblätter hat. Sie scheint inwendig grün, weil der Kelch innen und außen grün ist. Die Staubfäden liegen auf den Blumenblättern und der Stempel ist groß.

Die kleine Reneklode. Petite Reine - Claude. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Aust. Handb.) — Sie kommt meist mit der großen überein, außer, daß sie etwas fester und trockener von Fleisch und daher besser und bequemer zu trocknen ist, in welcher Rücksicht sie auch neben der großen gepflanzt wird. Sie hat noch eine tiefere Rinne, als die große Reneklode. — Der Baum hat kleinere Triebe, als jener, auch kleinere Blätter, die oben glänzendgrün und unten wie mit Mehl bestreuet sind. Die Augen sind lang, sehr spitzig, liegen fest auf und haben auch hohe Augenträger.

Die schwarze Reneklode. — (Handb. — Sie ist eine wahre Reneklode, groß, rund, und hat eine Furche, die ungleiche Hälften macht. Die Haut ist roth, mit blauem Staub bedeckt, und gegen unten hin darunter schwarz; das Fleisch ist hellgelb, saftig; der Stein ablößig; reift mit den übrigen Anfangs August. — Der Baum hat röthliche Sommertriebe, die einen Punct am andern haben; die Augen sind grau, schuppig, ein wenig abstehend. Das Blatt ist rundlich, mit einer kurzen Spitze und gebogen gezahnt.

Die Schlee, der Schlehendorn, Schwarzdorn. Prunus spinosa Lin. Prunus sylvestris, Prunellier oder Prunier sauvage. — (Du Hamel. Miller. Handb. Beytr.) — Diese in den Hecken sehr gemeine und wildwachsende bekannte Pflaumenart zeichnet sich unter diesem Obstgeschlecht als eine eigene Gattung aus, und verdienet allerdings unter die Beschreibung derselben aufgenommen zu werden, da sie zumal in der Oekonomie, und vorzüglich ihre größern Sorten, sehr nützlich sind, und ist auch kein Zweifel, daß anfänglich die Schlee eine Mutter vieler Pflaumenarten worden ist. — Linné giebt ihre Unterscheidungszeichen also an; Prunus pedunculis solitariis, foliis lanceolatis glabris, ramis spinosis, Prunus mit einzelnen Blumenstielen, lanzetförmigen, glatten Blättern und stachlichten Aesten. — Es ist ein Strauch, welcher allenthalben in Europa auf sonnigten Hügeln wild wächset, und vornehmlich zu Hecken, wie der Weißdorn ꝛc. gepflanzet wird. Man kann ihn wohl auch mit etwas Fleiß und Mühe zu einem hochstämmigen Baum ziehen, aber er bleibt dennoch immer schwächer und dünner, als die andern Pflaumenbäume seines Geschlechts. Seine Wurzeln breiten sich weit aus. Sein Holz ist vor denselben sehr hart und zähe, und die Rinde glatt und schwärzlicht; die Blätter glatt, lanzetförmig und fein gezahnt. Seine weißen Blumen zeigen sich im April und May in ungeheurer Menge. Seine Früchte sind rund, klein, schwarz, mit einem bläulichten Staub belegt. Das Fleisch ist saftig, grün, sehr sauer und zusammenziehend. Ihre Zeitigung ist spät im Herbst, und wenn sie vom Frost gedruckt sind und teig worden, so kann man sie frisch genießen. Sie sind aber sonst zu verschiedenen ökonomischen Gebrauch sehr tauglich. Sie machen einen treflichen Cyder, wenn man sie frisch gemahlen, oder gemahlen und gedörret unter den gährenden Obstwein thut. (S. Apfelwein.) Sie geben auch einen guten Brantewein. Die Blüthe ist zum Trank zur Blutreinigung ꝛc. sehr bekannt. Die Früchte dienen auch zum Einmachen. Vornämlich aber die folgenden edeleren Sorten.

Die große blaue Schlee, Prunus Sylvestris major. — (J. Bauh. Miller.) Diese ist ansehnlich größer, als die gemeine, und ihr Fleisch milder und besser, übrigens kommt sie in Gestalt, Gewächs ꝛc. mit jener überein. — Sie ist sehr vorzüglich zum Einmachen in Essig ꝛc. und wird auf die vornehmsten Tafeln gebracht. — Die Pomona Austriaca nennt sie die spanische Schlee, Epine d' Espagne, (wie der gemeine Mann alles, was besonders groß ist, spanisch, ungerisch ꝛc. nennet;) und beschreibet sie als klein, (nämlich in Vergleich der Pflaumen,) vollkommen rund, und blau; das Fleisch grünlich, fest, von einem angenehm säuerlichen Geschmack, der Stein unablößig. Der Baum wird nicht groß, hat lanzetformige, fein sägeförmige glatte glän=

glänzende Blätter und dornigte Zweige. Die Frucht reift im September.

Die weiße Schlee, Prunus Sylvestris, fructu majore albo. — (Raji Syn. Miller.) — Diese hat auch jener Größe und Beschaffenheit, nur daß die Frucht weißgelblich ist, und weniger herb im Geschmack. Sie dienet zu gleichem Behuf.

Die gelbe Schlee.

Die grüne Schlee.

Die Schweitzerpflaume. Prune Suisse. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Austr. Handb. Bevtr.) — Eine mittelmäßig große, blaue, gute Pflaume, die ganz rund ist, nur oben und unten etwas eingedruckt scheint. Ihr Stiel, der [illegible] Zoll lang ist, stehet in einer ganz kleinen Aushöhlung und der Kopf ist am Stempelpunct auch so eingebogen. Die Höhe ist 1[illegible] Zoll und der Durchmesser oder die Dicke fast unmerklich stärker. Die Haut ist schön violet, stark bestaubt und läßt sich leicht vom Fleisch abziehen. Das Fleisch ist hellgelb, und auf der Schattenseite etwas grünlich. Der Saft ist häufig, stark gezukkert, von einem erhabenen und angenehmen Geschmack. Der Stein hängt nur an etlichen Orten am Fleisch. Die Reifezeit dieser guten Pflaume ist von Anfang Septembers bis fast den Monat durch. — Der Baum hat einen starken Trieb und wird groß, und sehr fruchtbar. Die Triebe sind fein wollig und gegen die Sonne dunkelviolet, hinten aber heller. Die Augen sind groß, kurz zugespitzt und stehen nahe beysammen, und haben erhabene Augenträger. Das Blatt ist oval, unmerklich gezahnt, und hat einen kurzen Blattstiel.

Die Septemberpflaume, Vacanzpflaume, die St. Michelspflaume, (weil sie um Michaelis reift.) Damas de Septembre, Prune de Vacance. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Austr.) — Eine etwas kleine blaue, gute Pflaume, etwas über 1 Zoll hoch und 1 Zoll dick. Eine seichte Rinne theilet sie auf der vordern Seite. Der dünne kurze Stiel stehet in einer engen tiefen Aushöhlung. Die Haut ist dunkelviolet und fein bestaubt. Das Fleisch ist gelb, der Saft erhaben und angenehm, der Stein ablößig; reift Ende Septembers. — Der Baum wird stark und fruchtbar. Seine Triebe sind lang, mittelmäßig dick, röthlich und mit weißlicher Wolle besetzt, die Augen klein, stark zugespitzt und sind bald einfach, bald doppelt und dreyfach, die Blätter mittelmäßig groß, gegen die Spitze breiter, als gegen den Stiel, fein und seicht gezahnt.

Der Spilling, gelber Spilling, die gelbe Frühpflaume, gelbe Spindelpflaume, Catalonische Pflaume, Catalonische Krieke, Baurenpflaume. Prune jaune hative, Prune de Catalogne, oder Catalano, Prune d' avoine. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Austr. T. O. G.) — Dieses Pfläumchen, so unter den ersten des Jahrs erscheint, ist eyförmig, und mehr lang, als rund. Das graue Blüthenzäunctchen steht etwas auf der Seite. Vom Stiel bis zu jenem Punct läuft eine ziemlich sichtbare Linie, die bey ihrem Ausgang eine seichte Furche zu machen scheint. Der Stiel scheint etwas in die Frucht hineingesteckt zu seyn, und ist sehr locker, daher fällt sie in ihrer Reife bey der geringsten Bewegung vom Stiel. Er ist mittelmäßig stark und halb so lang, als die Frucht selbst. Diese mißt in der Länge 1 Zoll 4 Linien, und wo sie am breitesten ist 1 Zoll und in der Dicke etwa eine Linie weniger. Ihre Farbe ist weißgelb, die Haut scharf über das Fleisch gespannt, und weiß beduftet. Das Fleisch ist noch etwas gelber, zart, und nicht unangenehm. Sie hat mittelmäßigen Saft und einen zuckersüßen zwetschenartigen Geschmack, nur die Haut macht sie etwas pikant, wenn man sie mit ißt, und ist etwas säuerlich. Der Stein löset sich vom Fleisch, wenn die Frucht recht reif ist, und hängt nur an der breiten Kante mit dem Fleische zusammen. Der Stein ist länglich, beynahe unten so spitzig, wie oben, auf beyden Seiten zart genarbt. Die Pflaume reift zu Ende des Julius, oder auch Anfangs Augusts. — Der Baum hat einen mittelmäßigen starken Stamm, seine Haupt- und Nebenäste gehen in sehr spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind kurz und dünne, die Krone macht eine Pyramide. Das Blatt ist grüngelb, ziemlich lang, und hat seine gröste Breite etwas über der Mitte seiner Länge nach dem Stiele zu, und ist sehr fein gezahnt.

Der blaue Spilling. — (T. O. G.) — Seine Form ist länglich, von 1 Zoll Höhe und hat bey 10 Linien Breite und Dicke. Am Stiel ist diese Frucht etwas spitziger, als am entgegen stehenden Ende, wo sie kolbiger und runder ist. Der Stiel ist etwa [illegible] Zoll lang, ziemlich stark, und hat eine kleine seichte Vertiefung um sich herum. Bisweilen sieht man eine zarte Linie vom Stiele bis zum entgegengesetzten Ende laufen, die sich mit einem braunrothen Pünctchen endigt. Die Farbe ist wie die Farbe der gemeinen Zwetsche, wenn der Duft darauf liegt, nämlich bläulich, abgewischt dunkelroth braun. Die Haut ist zähe und etwas stark, das Fleisch grüngelb und zart, löset sich nur dann gut vom Stein, wenn die Frucht recht reif ist. Sie ist saftig und von einem angenehmen süßen Geschmack. Der Stein ist länglich. Reift Ende Julius oder Anfangs August. — Der Baum ist mittelmäßig stark, die Sommertriebe sind kurz und dünne, auf der einen Seite fahlroth, und auf der andern schmutzig grau, und die Krone bildet eine umgekehrte Pyramide. Das Blatt ist länglich und schmal, auf dem Rande sägeförmig gezahnt. Seine Farbe ist dunkelgrün.

Die Pflaume ohne Stein. Prune sans noyau. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Austr.

Austr. Handb. T. O. G.) — Sie ist eine kleine Frucht, die in der Hälfte ihrer Länge nach dem Stiele zu ihre größte Breite hat, und um den Stiel sich platt zurundet, gegen das andere Ende wölbt sie sich länglich rund zu. Man findet bisweilen eine Furche, die vom Stiel herabwärts und nach dem andern Ende zuläuft. Die Frucht ist dann gewöhnlich etwas krumm gezogen, unten auf der abgerundeten Spitze hat sie ein graues Stempelpünctchen. Der Stiel sitzt fast ganz platt auf der Rundung und ist sehr stark. Sie mißt 11 Linien in der Höhe, wo sie am stärksten ist, im Durchmesser 8, und wo sie am dünnsten ist, 6 Linien. Ihre Farbe ist schwarzblau, aber der starke Duft stellet sie himmelblau dar. Die Haut ist stark. Das Fleisch ist grüngelb, fest und zusammenhängend. Saft befindet sich wenig in demselben. Der Geschmack ist süß, aber ohne Nachdruck. Statt des Steins findet man nur eine bittere Mandel, oft nur eine Gallerte, in einem Häutchen eingeschlossen. Sie reift Ende Augusts. — Der Baum wächst nicht stark, obschon sein Wuchs eine wilde Art anzeigt, und dornicht aussiehet. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an, und die Krone bildet eine hohe Pyramide. Das Blatt ist hellgrün, länglich, und ist scharf gezahnt.

Das Taubenherz. Coeur de Pigeon. — (Handb.) — Dieses ist eine sehr kleine herzförmige und allerfrüheste Pflaume, blutroth und grün, und reift zur Zeit der Kirschen.

Das grüne Taubenherz. Coeur de Pigeon verd. — (Pom. Austr.) — Diese Pflaume ist mittelmäßig groß, herzförmig, mit einer kleinen Furche und einem etwas langen Stiel. Die Haut ist grün, mit einem fahlen Staub belegt. Das Fleisch ist gelb, härtlich, von ziemlich angenehmen Geschmack. Der Stein ist rau und uneben. — Der Baum hat röthliche ins Violette spielende Sommertriebe, die auf der Schattenseite gelbgrün sind. Die Blätter sind mehr rund, als eyförmig, groß, tief und stumpf sägeformig gezahnt.

Vacanzpflaume, s. Septemberpflaume.

Venetianische Pflaume, s. Zweymal tragende.

Die Virginische Pflaume. Prune de Virginie. — (Du Hamel. Pom. Franc.) — Du Hamel nennet sie Monsieur hatif, den frühen Monsieur, weil er sie für eine Varietät von der Herrnpflaume hält, und Mayer vergleicht sie mit der Kirschpflaume, Prune Cerise, nur etwas länglicher. — Sie ist eine kirschrothe Pflaume, mit vielen Goldpünctchen, zumal gegen den Blüthepunct hin, bestreuet. Der Stiel ist lang und dünne. Das Fleisch ist weißgelb, fest, säuerlich und von geringem Geschmack. Der Stein ist ablößig. Sie reift gegen Ende Septembers. — Der Baum wird nicht groß, und hat ein sehr langes und breites Blatt, das rau, dunkelgrün und tief gefurcht ist. Er blühet schön und außerordentlich stark, welches sein Hauptverdienst ist, die Blüthen setzen aber wenig Früchte an, so wie es die Kirschpflaume macht.

Die Virginische Ludwigspflaume, die St. Louis. — Prune de St. Louis. — (Handb. Beytr.) — Dieses ist eine ganz andere und zwar sehr delikate Pflaume, welche ein französischer Offizier nach dem Amerikanischen Kriege mit nach Straßburg gebracht, und sie damals Prune de St. Louis genannt, auch hernach Hrn. Hofrath Vierort in Carlsruh mitgetheilt hat, von da sie durch die zweyte Hand hierher gekommen. — Sie ist groß, länglichrund, violetblau, mit durchscheinendem Gelb, auch graugelben Puncten und Strichen marmorirt, und mit hellblauem starken Duft überzogen. Manche haben eine starke Rinne oder Furche, andere aber nicht, oder doch nur unmerklich, und der Stiel ist uneingesenkt. Das Fleisch ist gelb, schmelzend, überaus saftig, außerordentlich süß und von herrlichem Geschmack. Die Haut ist stark und zähe, aber nicht sauer. Der Stein ist länglich, klein und ablößig. — Der Baum macht ein schönes Gewächs, hat schwarzbraune Sommertriebe, mit vielen feinen, rothen Puncten, kleine spitze Augen, mit hohen Augenträgern. Das Blatt ist ziemlich rund, ohne sonderliche Spitze, rau und uneben, mit einer hohen Mittelrippe und kurzen Blattstiel, von Farbe grasgrün und ganz gebogt gezahnt.

Die grüne Weinpflaume. — (T. O. G.) — Eine ganz kleine runde Pflaume, wie die blaue Kriecke, mit einer zarten Linie statt der Furche und einem grauen Stempelpunct. Der Stiel ist dünne, flach aufsitzend und nicht gar 1 Zoll lang. Die Haut ist grasgrün, bey der Reife etwas gelblich grün, das Fleisch hellgrün, zart und voll süß säuerlichen angenehmen Safts. Bey vollkommener Reife löset sich der Stein gut, nur nicht an der breiten Kante. Der Stein ist länglich, doch an den Enden rundlich und nicht spitz. Die Zeitigung dieser kleinen Pflaume fängt Ende August an und dauert gegen vier Wochen. — Der Baum wird einer der größten unter den Pflaumenbäumen, hat ziemlich starke, grüne Sommerschosse. Das Blatt ist dunkelgrün, hat eine etwas stumpfe Spitze und dehnt sich länger gegen den Stiel zu, und ist gebogt gezahnt. — Er pflanzt sich wie die Zwetsche durch den Kern fort.

Die blaue Weinpflaume. — (T. O. G.) — Diese kleine Pflaume ist meistentheils rund. Höhe, Breite und Dicke haben alle 11 Linien. Vom Stiele herabwärts lauft über ihre Oberfläche bis zum entgegenstehenden Ende eine flache Furche, die sich mit einem kleinen grauen Blüthenpünctchen endiget. Der Stiel ist um einige Linien länger, als der Durchmesser der Pflaume, sehr dünne und befindet sich in einer kleinen fla-

chen

chen Vertiefung. Die Haut ist zart und zähe, und läßt sich gut abziehen. Die Grundfarbe ist röthlich, geht meistentheils ins Dunkelbraune über, aber der über sie verbreitete weiße Duft giebt ihr ein blauliches Ansehen. Das Fleisch ist gelb und markig, hat zwar keinen überflüssigen, aber doch süß säuerlichen, weinartigen Geschmack. Der Stein löset sich nicht gern vom Fleische, ist rund, und hat eine am Stiele abgesetzte stumpfe Spitze, am entgegenstehenden Ende aber eine kleine etwas schärfere Spitze. Die breite Kante hat drey stumpfe Ecken. Sie wird im September reif und dauert vier Wochen, in welchen alle Früchte am Baum nach und nach reif werden. Sie ist keine vorzügliche Pflaume zum frischen Genuß, aber zum Welken und Einmachen kann sie gut in der Wirthschaft benutzt werden. — Der Baum ist mittelmäßig stark. Die Sommerschosse sind ziemlich lang und stark, und etwas röthlich an der Sonnenseite. Die Krone ist stark belaubt und bildet eine platte Kugel. Das Blatt ist klein, hat seine größte Breite in der Mitte und läuft wie gegen den Ausgang, so auch gegen den Stiel, allmählig spitzig zu. Es hat sehr ungleiche Zäckchen, die gegen den Ausgang immer kleiner werden. Es ist zart und von hellgrüner Farbe.

Zipparte, Zipperlein, s. Krieche.

Die teutsche blaue Zwetsche. In Sachsen, die Pflaume, die Hauspflaume. Prunus domestica Lin. — (Handb. T. O. G.) — Diese bekannte und vortrefliche Frucht ist gewöhnlich eyförmig, bisweilen hat sie auf einer Seite eine größere Krümmung, als auf der andern, die gerade vom Stiel abwärts läuft. Da, wo sie die größere Krümmung hat, gleichsam am Rükken, läuft eine sehr zarte Linie vom Stiel herabwärts bis zum andern Ende und endiget sich mit einem grauen Pünctchen. Die Farbe ist in ihrer rechten Reife schwarz, welche Farbe aber man eher nicht recht sieht, bis man den weißen Duft, mit welchem sie fast beständig belegt ist, abwischt. Dieser Duft giebt ihr auf der schwarzen Farbe eigentlich das Ansehen einer hellblauen Frucht. Der Stiel sitzt in einer ganz geringen Vertiefung und ist mittelmäßig lang. Am Fleisch hängt er fest an, daß die Frucht auch sehr lange am Baum hängen kann. Die Haut ist etwas dicker, als bey andern guten Pflaumensorten und läßt sich daher leicht abziehen. Das Fleisch ist goldgelb, zart und fest zusammenhängend, zuckerhaft, saftig und von einem treflichen Geschmack, daß sie getrocknet, außer ihrem mannigfaltigen Gebrauch und Genuß für Gesunde und Kranke, auch frisch eine der besten Pflaumen ist. Das Fleisch löset sich recht gut vom Steine, wenn sie reif ist. Der Stein ist länglich und rau. Die Frucht reift im September und October, und läßt sich oft bis in December aufheben. — Der Baum wird stark und macht anfangs einen wilden Trieb. Zur Veredlung für die Abrikosen ist er der beste Grundstamm. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, und hellroth gefärbt, ohne Wolle. Die Krone bildet eine Pyramide. Das Blatt ist hellgrün, länglich, und hat seine größte Breite meistentheils etwas über der Hälfte seiner Länge nach vorne, von da es kurz zugespitzt zuläuft und ist sehr scharf gezahnt. — Sie ist eine der ersten Pflaumen, die in Teutschland angepflanzt und von einem Würtemberger aus den bekannten Kreuzzügen mitgebracht worden. Der teutsche Name Zwetsche ist Slavonischen Ursprungs, und in der Russischen, Ungarischen, Pohlnischen, Böhmischen und Mährischen Sprache beybehalten worden. Sie taugt unter allen Pflaumen am meisten in nördlichere Gegenden, da andere Pflaumen sich im südlichen am besten befinden.

Die große Zwetsche. — (T. O. G.) — Diese gleicht der gewöhnlichen Zwetsche an Farbe, Fleisch, Geschmack und Nutzbarkeit, doch ist der Geschmack nicht so erhaben, wie bey der gewöhnlichen Zwetsche. Ihr Stein ist verschieden und dreykantig. In der Zeitigung ist sie etwas später, und fängt erst in der Mitte des Septembers an zu zeitigen, kann aber auch lange hängen. An Gestalt und Größe gleicht sie ganz der blauen Eyerpflaume, die aber viel früher zeitiget. — Der Baum wird mittelmäßig stark, seine Sommertriebe mittelmäßig lang und stark, an den Augen gebogen, die Augen stehen sehr ab. Die Blätter sind dunkelgrün, und haben ihre größte Breite in der vordern Hälfte, da sie sich mit einer breiten stumpfen Spitze endigen. Sie sind fein gezahnt und der Blattstiel etwas roth. Die stark belaubte Krone bildet eine hohe Kugel.

Die Zwergpflaume. Prune nain. — (Pom. Austr.) — Eine ganz kleine länglichte Pflaume, violetblau, und hat einen etwas verlängerten Stiel. Das Fleisch ist ziemlich angenehm, aber bey ungünstiger Witterung sauer und fade. Sie zeitigt im August. — Der Baum bleibt niedrig, hat purpurrothe Triebe, kleine, spitze, eben so gefärbte Augen und kleine lanzetförmige, unten blasse Blätter.

Die gelbe Spätzwetsche, die Reizensteiner Zwetsche. — (Handb. Beytr. T. O. G.) — Eine längliche Pflaume, von mittlerer Größe, die eine sehr sichtbare Furche und einen starken Stempelpunct hat. Der Stiel sitzt in einer engen Vertiefung, ist dünne, gelbgrün, und halb so lang, als die Frucht. Diese mißt in ihrer Länge 1 Zoll 3 Linien und in der Breite 1 Zoll 1 Linie, und ist fast eben so dick, als sie lang ist. Ihre Farbe ist größtentheils wachsgelb, aber mit einem starken weißbläulichen Duft überzogen. Hier und da hat sie unter der Haut kleine, auch bisweilen große rothe Puncte, und wenn der Baum der Sonne sehr ausgesetzt stehet, so bekommen viele Früchte eine sehr schöne sanfte Röthe gegen die Sonne. Die Haut ist dünne und zähe, läßt sich auch einigermaßen abziehen.

ziehen. Das Fleisch ist sehr zart und markigt, und vom Steine strahlen durch das Fleisch viele und starke Fibern nach ihrem Umkreise hin. Der Saft ist sehr süß und angenehm. Das Fleisch hängt sehr stark am Stein und dieser ist lang, und oben und unten spitzig, doch am letzten Orte schärfer, als am ersten. Die breite Kante hat drey scharfe Ecken, und darzwischen zwey flache Furchen. Er ist 10 Linien lang, 6 breit, 4 dick. Sie werden in der Mitte des Septembers, und zwar nicht alle auf einmal, sondern nach und nach bis tief in October reif. — Der Baum macht ein sehr freches Gewächs, und ist besonders sehr tragbar; Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Zweige sind lang und steif, die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark. Die Krone wächst breit und hoch und ist sehr durchsichtig. Das Blatt ist mehr länglich, als rund, und hat seine größte Breite in der äußern Hälfte, da es sich vorn zurundet, auf dem Rande ist es sehr fein und scharf gezahnt.

Die grüne Zwetsche. — (T. O. G.) — Diese hat die längliche Gestalt unserer gemeinen Zwetsche, ist aber meistentheils größer, als eine ihrer größten. Vom Stiele bis zum Stempelpunct, den man auch noch einigermaßen sieht, läuft eine kaum sichtbare Linie, und an diesem Punct ist sie auch sehr kulpigt; am Stiel aber ist sie etwas spitziger, und fast eben und ohne Vertiefung zugewachsen. Sie hat 2 Zoll 3 Linien Länge und wo sie am breitesten oder am dicksten ist, 1 Zoll 7 Linien; der Stiel aber ohngefähr 1 Zoll. Die Farbe ist grün und an manchen Stellen weißgelb unterlaufen. Unter der Haut schimmern viele weiße Pünctchen, die aber in ihrer völligen Reife sichtbarer werden. Die Haut ist fest und zähe, und hängt daher sehr mit dem Fleische zusammen. Das Fleisch ist sehr zart, grün, und enthält einen leicht fließenden angenehmen, süßen Saft, so wenig auch der Anschein dieses vermuthen läßt; es löset sich nicht gut vom Steine. Dieser ist schmal und länglich, dick und hat unten eine sehr scharfe Spitze, aber oben am Stiele ist er stumpf. Sie reift Mitte Augusts, doch nach und nach. — Der Baum wird ziemlich stark. Die Sommertriebe sind lang und dünne. Die Krone wird plattrund. Das Blatt ist grüngelb, hat seine größte Breite in der Mitte, dehnt sich in eine sehr lange Spitze nach dem Stiele zu, aber gegen den Ausgang ziemlich stumpf. Der Rand ist rund gezahnt.

Die Holländische gestreifte Zwetsche. — (Handb. Beytr.) — Eine noch seltene Frucht, die ihrer Vegetation nach, wie auch in ihrer Gestalt mehr Pflaume, als Zwetsche ist. Sie ist mittelmäßig groß, etwas länglich, an beyden Enden abgerundet und hat eine seichte Rinne und gegen 1 Zoll langen Stiel. Die Haut ist zart, auf der Sonnenseite oft roth und auf der andern gelblich durchscheinend, mit vielen rothen Puncten, und bey zunehmendem Alter des Baums wird die Frucht gestreift. Das Fleisch ist gelblich, zart, helle, hat einen häufigen süßen Saft und guten Geschmack; zeitigt Anfang Septembers. — Der Baum macht ein starkes Gewächs, hat theils bräunlich rothe Sommertriebe, theils schön lackroth und rosenroth gestreifte. Sie sind mit unzähligen ganz subtilen weißen Pünctchen besäet. Auf der Schattenseite sind sie papagaygrün, und mit weißen Streifen bezeichnet, dazwischen ebenfalls kleine weiße Pünctchen befindlich sind. Die Augen sind klein, rund, abstehend, gelb und am Anfang roth, mit zwey gezackten Afterblättchen. Das Blatt ist groß, glänzend, dunkelgrün, dick, unten weißwollig, fast oval, aber gegen den Stiel mit einer langen Spitze, rund gezahnt. Die kleinern Blätter an den jungen Trieben sind stark weiß gesprengt, rundlicher, als die großen, und ihre Stiele sind an der obern Seite roth.

Die zweymal tragende Pflaume, die Venetianische Pflaume. La Bonne deux fois l'an, La Venicienne. — (Du Hamel. Hirschfeld. Pom. Franc. Pom. Austr. Handb. Beytr.) — Eine gelbröthliche kleine Pflaume, die nur der Seltenheit wegen gepflanzt wird. Sie hat die Größe und Gestalt einer Olive, anstatt der Rinne einen Strich und einen dünnen ½ Zoll langen Stiel. Ihre Haut ist röthlich gelb, braun getupft und fast durchsichtig. Das Fleisch ist hellgelb, zwar sehr süß, aber unschmackhaft. Der Stein hängt am Fleisch. Die ersten Früchte kommen Anfang Augusts, die andern mit Ende Octobers. — Der Baum wird nicht groß, hat schwache Triebe, und kleine, wenig ausgezackte Blätter.

Pflaumenspalier, Pflaumengeländerbaum. — Die Pflaumensorten befinden sich, wie die stark treibenden Kirschen, an hohem Mauerwerk und Wänden, am besten, wo sie sich ausbreiten können, wenn schon die Lage etwas schattig wäre, wenn er nur für der Nordluft geschützet ist. Da indessen ihre Blüthaugen von Laubaugen begleitet sind, und allermeist entweder ein spitziges Laubauge zwischen zwey Blüthaugen, oder ein Blüthauge zwischen zwey Laubaugen sitzet, so sind sie leicht, und fast nach den Regeln des Kernobstes zu beschneiden. Nur darf der Geiz nicht das Messer leiten. Da sie ihre Fruchtaugen hoch und oft bis an das Ende des Sommerzweiges ansetzen, so muß man solches, besonders in den zwey ersten Jahren, nicht achten, und, um den Baum inwendig zu bekleiden, bis auf etliche Augen sie wegschneiden. Es findet sich aber auch unter den Pflaumensorten in Ansehung ihres mehr oder minder flüchtigen Wuchses eine große Verschiedenheit. Die flüchtig wachsenden schwärmen sehr und treiben in Wasserschosse, wenn man zumal starke Ruthen tief schneidet; dergleichen sind: die Kathari-

nen-

nenpflaume, die ungarische Pflaume, die schwarze frühe Damaszener, die Kirschpflaume, die Abrikosenpflaume, die Reneklode, die Perdrigon, die Königspflaume, die violette Herzpflaume, die Herrnpflaume rc. Unter allen Pflaumen, und allem Steinobst ist kein Baum besser zu behandeln und zu allen möglichen Gestalten williger, als die edle gelbe Mirabelle. Sie läßt sich jeden Schnitt gefallen und ist überaus fruchtbar.

Die meisten guten Pflaumenarten, besonders die Renekloden, Perdrigons rc. gewinnen ungemein an Güte und Geschmack am Spalier, anstatt daß manches Obst dabey verlieret. — Als die beste Lage für Pflaumenspaliere giebt Quintinye die Morgenseite mit ihren Abweichungen zur Rechten und Linken bis auf 40 Grad gegen Süden und Norden an. Das mag nun wohl in dem wärmern Frankreich der Fall seyn; allein in unserem nördlichern Clima würde ihnen die Mittagsseite auch sehr wohl behagen, aber wir brauchen solche nöthiger zu den spätern Pfirschensorten, da sich denn das Pflaumenspalier bey einer offenen Lage auch an der Morgenseite ganz wohl befindet.

Pflaumenwildlinge zu erziehen, — leget man die Kerne vor Winter nicht in die Erde, sondern man streuet sie nur blos auf die Beete und tritt sie feste auf, damit Sonne und Regen die harte Schale, die keine so leicht sich theilende Nath haben, als Abrikosen u. a. m. mürbe mache, ansonsten oft von 100 Kernen keine 10 aufgehen. In Grasgärten erwachsen die Zwetschenstämmchen zu hunderten von den abgefallenen Früchten oder hingeworfenen Steinen, die im Gras unbedeckt liegen bleiben. — Alleine da nicht nur der Gartenfreund selten dazu Gelegenheit hat, sie im Gras zu erziehen, und solche auch langsam darin wachsen, auf den Gartenbeeten sie aber meistentheils von Mäusen wegetragen werden, so ist eine bessere und mehr sichere Art, die Pflaumen- und Zwetschenbäumchen zu erziehen, wenn man die Kerne oder Steine in breite Töpfe einlegt, sie Schichtenweise mit feuchtem Sand bedeckt, und den Winter über im Keller stehen läßt. Darinnen keimen sie, und können sodann im Frühjahr in die Gartenbeete geleget werden; jedoch muß man nicht mehr, als drey Schichten Kerne auf einander legen, sonst vermodern und verfaulen die untersten, weil keine Luft zu ihnen dringen kann. — Die beste Methode aber ist, wenn man im Herbst die Pflaumen- und Zwetschenkerne (wie auch die Kirschenkerne) zwey bis drey Wochen lang in einem Topf mit Mistjauche oder faulem Mistpfützenwasser angefüllt liegen lässet, und alsdann in das Gartenbeet in Gräbchen einlegt, da sie mit 1 bis 2 Zoll Erde bedecket werden. Im Frühjahr gehen dann die Kerne wie Gras auf und bleiben fast keine zurück.

Aber nicht alle Pflaumenkerne taugen zur Aussaat und zu Erziehung der Pflaumenwildlinge, um mit glücklichem Erfolg andere Pflaumen, oder Pfirschen, Mandeln rc. darauf zu veredeln. Einmal soll man keine Kerne von Mirabellen, oder sonstigen kleinen runden Pflaumen aussäen. Es erwachsen daraus Stämmchen, die kleine krause Blätter haben, und diese nehmen alle Veredlung, zumal Ocuiren und Pfropfen sehr schwer an. Macht schon bisweilen eine Sorte, wie z. B. die St. Julianspflaume, nach der Angabe vieler Gartenschriftsteller eine Ausnahme, so kann man doch nicht immer bey allen runden Steinen von der Sorte überzeuget seyn. Man erwähle lieber lauter große Pflaumensteine, nebst den Zwetschenkernen zur Aussaat, von Damaszenerpflaumen, der Königspflaume und andern dergleichen, die ein zartes wolliges Holz an den Sommertrieben haben. Diese Wildlinge nehmen die Veredlung der eigenen und anderer feinen Pflaumensorten am liebsten an, als wozu auch diese in der Baumschule sollen bestimmet und zusammen gesetzet werden. Diejenigen Wildlinge aber, welche aus Zwetschen- und zwetschenartigen Pflaumenkernen entstanden sind, die sich sehr leicht dem geübten Auge entdecken (einmal an den Stacheln, hernach an dem glättern Holz und denn an den rothen Sommertrieben und endlich an dem minder schlanken Wuchs), werden zu Veredlung der Zwetschen und zwetschenartigen Pflaumen, wie auch der Abrikosen bestimmt, und in der Baumschule in besondere Reihen zusammen gesetzt. — Eben so mache man die Auswahl und Sortirung bey Wurzelschößlingen von Pflaumen (die sowohl, als die Kirschenwildlinge, sehr gut zur Baumschule und zur Veredlung taugen). Man setze die zwetschenartigen und pflaumenartigen, jede besonders, zusammen, und welche bey ihrem Ausschlagen kleine krause Blätter zeigen, ziehe man aus, und werfe sie weg, oder versuche sie mit den Gartenschleen zu bepfropfen oder zu beauglen, wenn man diese Sorten ziehen will.

Pfropfen, Pelzen, Impfen, in der Schweitz: Zweigen — wird öfters, zumal in alten Gärtnereyschriften, von den gewöhnlichen Veredlungsarten im allgemeinen Verstand genommen, und auch das Wort für Oculiren gebraucht, der genauere Ausdruck heißt öfters: pfropfen, belzen mit dem Auge; aber im eigentlichen Sinn bezeichnet es diejenige Veredlungsart, da man durch eingesteckte Reiser von einer guten und edlen Obstsorte auf einen Wildling ihres Geschlechts jene gute und beliebige Obstsorte erwachsen macht, und einen solchen Baum dadurch erziehet, der jener wird und dessen Früchte träget; deswegen es auch öfters Zweigen (greffer) genennet wird. Es ist der allerältesten Künsten eine, deren Erfindung sich in das graue Alterthum verlieret, und die wie die allermeisten Erfindungen einen ungefähren Zufall zum Grunde haben

haben mag. — Ob wir nun aber gleich anjetzo bessere und rathsamere Veredlungsarten haben, die sich zwar auf jenes Resultaten gründen, aber dem Baume weniger Gewalt anthun und keine so harte Verwundungen machen, nämlich das Oculiren und Kopuliren, so kann man doch das Pfropfen bey einer Baumzucht nicht ganz entbehren. Man hat hier oder da ein gesundes dickes Stämmchen, das weder zum Oculiren, noch Kopuliren wohl taugt; das krumm gewachsen, vom Wind abgeworfen, oder sonst in seiner Höhe misrathen ist, und gleichwohl durch das Pfropfen ein schöner Hochstamm oder Zwergbaum werden kann. — Vorzüglich aber ist auch das Umpfropfen erwachsener und älterer Bäume eine öfters nöthige und rathsame Sache, und keine andere Veredlungsart ist hiebey anzuwenden, noch zur Zeit bekannt, als das Pfropfen.

Es unterscheidet sich aber diese Veredlungsart in das Pfropfen in den Spalt, und in das Pfropfen in die Rinde. Jenes ist das heftigste, weil der Baum durch das Herz oder Mark wohl einen halben Finger lang gespalten wird, und diesen Spalt, wenn zumal eins von den beiden aufgesetzten Reisern ausbleibt, bisweilen bis ins Alter nicht vollkommen verwächset, und folglich dürres Holz an der Wunde entstehet, das einen Anfang zum Brand und Krebs giebt. Jedoch ist solches nicht von allen und jeden, sondern von wenigen gepfropften Bäumen zu sagen, und nur hauptsächlich von solchen, welche auf bereits starke Wildlinge gepfropfet waren, und davon das eine Reis ausgeblieben oder verdorben ist. Wenn das Bäumchen in seiner gehörigen Dicke gepfropfet wird, beyde Reiser gut anschlagen, daß die Rinde in dem zweyten Sommer gut verwölbet, und der Schaft flötig fortwächset, so kann es einen vollkommnen guten, gesunden, dauerhaften und fruchtbaren Baum geben. Man wird wenige erwachsen gewesene und umgehauene Bäume finden, an welchen man noch etwas von der Pfropfwunde entdecken kann und findet man viele gepfropfte Bäume, die 60, 80 und mehrere Jahre alt sind. Aeußerlich siehet man zwar öfters lebenslänglich die Pfropfstelle; aber wenn sie umgehauen und untersucht werden, so findet man inwendig nicht die mindeste Spur eines Spaltes oder dürren Holzes, sondern alles gesund, und so verwachsen, als ob es zusammen gegossen wäre; nur der etwas wellenförmige Lauf der Holzfasern an der Pfropfstelle lässet die eigentliche Pfropfstelle von innen merken, äußerlich aber mehr der dickere Wulst an der Rinde. — Noch mehr wird der Baum im Pfropfen geschont, wenn man nur mit einem Reis pfropfet, und den Spalt so richtet, daß er nicht auf der andern Seite durchgehet. — Das Pfropfen in die Rinde ist wiederum weniger gewaltsam, obschon auch dabey dürres Holz entstehen kann, wenn die Rinde nicht gut verwölbet, und der Stamm nicht flötig fortwächst. Daß man seinen Wildling, den man bepfropfen will, und die Sorte, wovon man mit dem guten Reis veredlen will, wohl kenne, und solche zusammen vereinige, die im Bau ihrer Fasern und in ihren Saftgefäßen möglichst gleichförmig seyen, ist hierbey insonderheit nöthig, wenn das Pfropfen glücklich anschlagen, und auch edle Sorten ächt fortgepflanzet werden sollen.

Die Zeit zum Spaltpfropfen bestimmet der frühere, oder spätere Eintritt des Safts und der Trieb der Bäume, nach Beschaffenheit des frühern, oder spätern Frühlings, der bisweilen das Pfropfen schon in der Mitte des Märzes bis Mitte Aprils, öfters aber auch erst von April an bis in den May zuläßt. Man beobachte hiebey obige beym Kopuliren bemeldete Regeln in Absicht auf den Safttrieb der zu veredelnden Bäume. Pfropft man mit saftigen Reisern vom Baume weg, so warte man nicht lange, und lasse die Wildlinge nicht in vollen Saft kommen. Hat man vom Winter her aufbewahrte Pfropfreiser, die gleichsam schlafend sind, so kann man schon etwas später Pfropfen. — Sodann muß man sich nach dem frühern, oder spätern Safttrieb der Obstarten richten; zuerst kommt die Reihe an die Abrikosen und Kirschen, dann an die Birnen und Pflaumen, und zuletzt an die Aepfel. — Kirschen pfropfe man nicht ohne Noth vom Baum weg, wenn es nicht sehr frühe geschiehet, sondern sammle die Reiser im Februar, wegen dem starken Safttrieb dieser Obstart oder besser, man pfropfe sie frühe. — Einfallende Kälte, wiederholte Nachtfröste schaden dem gepfropften öfters sehr, zumal wenn die Augen der aufgesetzten Reiser sich schon mit Saft angefüllet haben, und ihre Saftgefäße zerspringen, oder wenn die Nachtfröste gleich anfangs das Emporsteigen des Safts zum Pfropfreis hindern und aufhalten, daß es endlich verschmachten muß. Das gepfropfte Steinobst, zumal die Kirschen, können zwar viel vertragen, wenn nur die Kälte nicht allzu anhaltend ist. Aber Aepfel und Birnen sind empfindlicher, und soll man in dieser Rücksicht auch bey guter Witterung nicht vor den 25sten März mit ihrer Pfropfung anfangen.

So wenig es übrigens beym Oculiren taugt, wenn es bey Regen geschiehet, so schädlich ist auch die Nässe beym Pfropfen. Auch soll der nicht geschwinde Arbeiter bey rauen schneidenden Nord und Ostwinden das Geschäfte des Pfropfens ganz unterlassen; denn bevor er mit allen fertig wird, ist von der scharfen Luft schon meist die Rinde ausgetrocknet, wodurch das Zusammenwachsen verhindert, oder doch sehr erschweret wird. Nie pfropfe man einen Baum anders, als bey der Erde, wenn es einen schönen Baum geben soll; oder, wenn der Stamm schon erwachsen, und gerade und glatt ist, ganz oben zur Krone.

Von den Pfropfreisern, deren Güte und Beschaffenheit, und ihrem Aufbewahren ꝛc. gilt alles

alles dasjenige, was bey den Oculir- und Kopulirreisern gemeldet worden. (Siehe Oculiren.) Wobey noch dieses in Rücksicht ihrer Aufbewahrung zu bemerken ist, daß unter dem Steinobst die Abrikosen und Pfirschen niedlicher oder empfindlicher sind, als Aepfel und Birnen, und sich solche vor dem Gebrauch nicht so lange, als jene, aufbewahren lassen. Ihr Mark ist zu dicke und zu locker, und leidet bald von der Feuchtigkeit.

Zum Pfropfen in den Spaltaugen Stämmchen von der Dicke eines Pfropfreises bis zu 1 Zoll im Durchschnitt. Aber viel dicker soll man sie nicht werden lassen, sonst bekommen solche Bäume nicht nur an der Pfropfstelle einen dicken unförmlichen Knaul, und Kropf, sondern eben solche sind auch besonders die, welche ihre Wunde nicht verheilen können und den Tod im Busen tragen. — Soll ferner diese etwas heftige Veredlungsart vom rechtem Gedeihen seyn, so müssen die Wildlinge wohl eingewurzelt seyn, und wenigstens einen Sommer in der Baumschule stehen. Bey allzufrühem Pfropfen der Stämmchen gewinnt man nicht viel, indem ein wohl bewurzeltes Stämmchen ein schlecht bewurzeltes, das nothwendig auch geringen Trieb hat, zweymal überwächset. Indessen hat auch diese Regel ihre Ausnahme und kann man öfters ein Jahr gewinnen durch Bepfropfung solcher Wildlinge, welche erst im Herbst zuvor, ja wohl erst eben dieses Frühjahr in die Baumschule versetzet worden; wie denn auch zu theuerst schon manche in der Stube gepfropft, und die gepfropften Stämmchen verpflanzet haben, und gediehen sind. — Dieses Pfropfen neugesetzter Wildlinge ist nun freilich als eine gute Nothhülfe anzusehen, und kommt manchem Gartenfreund wohl zu statten, wenn er etwa verschiedene Sorten Pfropfreiser hat, die er gerne unterbringen wollte, und sich doch in seiner Baumschule Mangel an pfropfbaren Wildlingen befindet. Soll aber dieses frühe Pfropfen den Wunsch des Baumerziehers erfüllen, so müssen die Wildlinge, die er am besten den Herbst zuvor, oder auch wohl erst, wiewohl nothgedrungen, im Frühjahr in die Baumschule bringt, nicht nur mit wohlbehaltenen Wurzeln gut versehen seyn, sondern auch bey dem Einsetzen eingeschlämmet werden. Diese nicht genug anzupreisende Setzmethode (s. Einschlämmen) ersetzet hier fast ein ganzes Jahr, als hätte der Wildling diese Zeit hindurch auf seinem Platz gestanden, da er seine Versetzung nicht hart empfindet, und sich auch seine kleinsten Würzelchen sogleich anfangen und ihre Arbeit zu Gunsten des aufgesetzten Pfropfreises fort verrichten können, und nicht so viel mit sich selbst zu thun haben, als die nach der gewöhnlichen Weise ohne Wasser versetzten Wildlinge. Diese frühe Pfropfung kann besonders bey stark und frühe treibenden Obstarten, als Kirschen ꝛc. angewendet werden. Sie dienet aber auch bey andern, und wenn dabey das starke Einschlämmen beobachtet wird, so ist es eine rechte empfehlbare Methode. — Werden von solchen frischgesetzten Wildlingen oben zur Krone gepfropft, so läßt man keinen Zugast, auch kein Zugauge stehen, damit der Saft allein in das aufgesetzte Pfropfreis steigen könne, da ohne dem die Wurzel viel mit sich zu thun hat, und der Saft nicht allzustark aufsteiget. — Was nun aber die in der Baumschule stehende und zum Pfropfen bestimmte Wildlinge betrift, so bestehet dieselbe Behandlung und Zubereitung darinnen, daß man sie sogleich bey ihrem Verpflanzen und Aussetzen in die Baumschule kurz schneide, ohngefähr auf 1 bis 1½ Fuß Höhe von der Erde; hernach die am Schaft ausschlagenden Zweige, (als welche den Schaft dick und stark machen, indem sie den Saft dahin ziehen und aufhalten) wachsen lasse, und, wenn sie länger unveredelt stehen sollen, im folgenden Frühjahr die Zweige, die am Kopf hervorgewachsen sind, wieder bis auf ein Paar Augen wegschneide; die voriges Jahr am Schaft hervorgewachsene Aestchen müssen zwar auch hinweg, die neuen hervorkommenden aber werden wieder belassen. Diejenigen Zweige aber, welche unterhalb der zukünftigen Pfropfstelle hervorkommen, werden unterdrückt, damit die Pfropfstelle glatt sey, wenn nächstes Frühjahr gepfropft wird.

Das Geschäfte des Pfropfens in den Spalt selbst bestehet in zweckmäßiger Zurechtschneidung der Pfropfreiser; hernach in Abplattung des Wildlings und dessen Spaltgebung; sodann in dem Einverleiben der Pfropfreiser, und endlich in der Verwahrung der Veredlungsstelle mit Baumsalbe oder Kütt wider Luft und Nässe, anstatt des sonst gewöhnlichen Verbandes. — Zuförderst werden die Pfropfreiser auf zwey, drey oder vier Augen abgestutzt. Die Anzahl dieser Augen bestimmt die Beschaffenheit des zu bepfropfenden Stämmchens; vier Augen erfordern noch einmal so viel Saft, als zwey. Ist also das Stämmchen schwach und dünne, so sind zwey Augen genug, und ob es gleich stark wäre, aber zum Spalier bestimmt oder zu Pyramiden, so sind auch nicht mehr, als zwey nöthig. Nur muß man hier Ueberlegung machen, ob nicht Pfropfstamm und Pfropfreis sehr saftig bereits wären, und zwey Augen eher im Saft ersticken möchten, als vier Augen? — Sodann werden Pfropfreiser zugeschnitten, als welches in der Bildung des Keils bestehet. Durch die zwey ersten Schnitte auf jeder Seite des Reises bey dem untersten Auge wird die Grundlage zum Keil gemacht. Ist der Pfropfstamm nicht sehr dünne, so müssen die Schnitte zum Keil so gemacht werden, daß die zwey untersten Augen an den beyden Pfropfreisern gegen einander, gegen innen, und ganz nahe unten bey der Pfropfstelle zu stehen kommen. Denn dadurch verwölbt nicht nur die Platte bälder, sondern man kann auch den geradesten Stamm erziehen, wenn man der mittelsten von innen heraus gewachsenen Reiser eines zum

zum Schaftreis erwählet und erziehet. Nachdem ferner das zu bepfropfende Stämmchen stärker oder dünner ist, wird die Länge des Keils auf ein Zoll oder auf ½ Zoll gerichtet. Durch wiederholte vorsichtige Schnitte wird es wohlgestaltet, nicht zu stumpf, sondern in seiner gehörigen Geschmeidigkeit und recht keilförmig hergestellet. Ueberhaupt soll der Keil scharf seyn, eben, gleich und rein von allen Fasern. Gegen die innere Rinde zu wird er etwas weniges dünner zulaufend zugeschnitten, damit die äußere Rinde, die mit der des Wildlings zusammenwachsen muß, etwas geklemmt und desto fester und zum Empfang des Lebenssaftes gedrengter an dem Bast des Wildlings stehen möge; aber nur darf er nicht allzudünne, aber auch nicht allzudick seyn, damit nicht zu viel Leere des Spalts entstehe, welche die Verwundung noch stärker und die Verheilung ohne Noth schwerer machen würde. Unten muß er folglich ganz scharf zulaufen, nach Taf. V. fig. 10. und oben wird ihm zuletzt auf beyden Seiten ein Absatz eingeschnitten. Daß die innere Rinde am schmälern und innern Theil des Keils abgeschnitten oder abgeschärft werde, ist nicht unumgänglich nöthig. — Zur Beförderung der Arbeit wird, nach Beschaffenheit der Menge der Pfropfstämme, etwa ein Dutzend Reiser zugleich zugerichtet, oder in einer offenen Büchse oder kleinen Topf bey der Hand behalten und nachgetragen; jedoch muß man nicht zu viele auf einmal schneiden, damit sie nicht von der Luft ausgehalet werden. Es kommt darauf an, ob man einen Gehülfen habe; wie denn in großen Baumschulen von dreyen Arbeitern der erste die Abplattung macht, der andere die Reiser einsetzet und der dritte das Verschmieren oder den Verband besorget. — Sind die Pfropfreiser also zugerichtet, so wird das Stämmchen an seiner zu erhaltenden Pfropfstelle unten bey der Erde oder oben zur Krone abgeplattet, d. i. gerade und wagerecht abgesägt, und sodann mit dem scharfen Gartenmesser, (wozu das kleinere Taf. II. fig. B. wegen seiner Länge der Klinge dienlich ist,) das von der Baumsäge rau gemachte glatt geschnitten. — Bey dem Absägen muß Vorsicht gebraucht werden, damit man am Ende die Rinde nicht schilfere. — Darauf wird der Spalt gemacht. Die Klinge des Pfropfeisens (Taf. V. fig. F.) wird in die Mitte des Kerns aufgesetzt, und mit einem leichten Hammer sachte eingeschlagen. Es muß aber der Spalt, ob er schon etwas länger, als der Keil des Reises seyn muß, um den Keil des Pfropfreises nicht mit zu vieler Gewalt und Beschädigung seiner Rinde hineinstecken zu müssen, jedoch nicht zu groß und zu lang werden, damit die Verwundung des Wildlings nicht ohne Noth größer sey. Sind etwa Fasern oder Splitter am Spalt, so werden sie behutsam getrennt oder nöthigenfalls weggenommen und mit der scharfen Spitze des Messers ausgeschnitten. Ist dieses gehörig besorgt, so wird dem Pfropfeisen mit dem Stiel des Hammers vorn ein Schlag von unten auf gegeben, da es zugleich die linke Hand am Keil mit in die Höhe hebt, das Pfropfeisen umgewendet und das daran befindliche Keilchen in die Mitte des Kerns so weit eingeschlagen, daß man die zugerichteten Pfropfreiser bequem, jedoch behebe, einstecken und einschieben könne. (Taf. V. fig. II.) Bey diesen Einstecken der Pfropfreiser ist das Hauptaugenmerk dahin zu richten, daß der Bast, die immer grüne Rinde zunächst am Splint, mit dem Bast und der grünen Rinde des Wildlings genau an einander stoße und anliege. Denn nur diese innere grüne Rinde des Reises empfängt den Saft zum Wachsthum, den blos die innere grüne Rinde des Wildlings mittheilet. Die äußere braune Rinde mag also, wenn sie dünner ist, als die des Wildlings, eingerückt stehen, so ist darauf nicht zu achten, wenn nur die inneren Rinden genau zusammen passen. Nur muß man auch bey dem Einschieben des Keils Acht haben, daß man die Rinde nicht losschäle und abstreife, widrigenfalls würde es untauglich seyn und müßte ein neues Reis zurechtgeschnitten oder genommen werden. — Sodann muß das Reis auf seinen zwey Absätzen auf der obern Platte behebe aufsitzen. Es wüchse zwar auch ohne Absätze an, und einige Pfropfer, die geschwind darüber wegmachen, schneiden den Keil blos schräg zu ohne Absätze; allein sie sind für erforderlich zu erklären, weil erstlich das Reis desto fester und beheber sitzt, und hernach, weil das Verwachsen dadurch etwas mehr befördert wird.

Anstatt des Verschmierens mit Pfropfleimen von Kühmist und Leimen und des dabey nöthigen Verbandes mit zurechtgeschnittenen Läppchen altes Tuchs wird die Baumkütte (s. Baumkütt) angewendet, damit zuerst der Spalt verschmieret und sodann die Platte und überhaupt die Pfropfstelle damit bedecket, dabey es keines weitern Verbandes bedarf, indem die Kütte nach einigen Stunden verhärtet, die Reiser feste hält und ihr Anwachsen und Verwölben befördert, und alle Nässe abhält. Doch schadet es nicht, wenn man ein Daumen breites Läppchen Tuch, oder einen breiten Baststreifen von einer Matte, oder von Schilf neben um den Spalt bindet. — Von kleinen Wildlingen, welche nur eines Pfropfreises Dicke haben, ist bekannt, daß man selbige mit einem Reis in den Spalt bepfropfen kann. Der Keil wird auf beyden Seiten gleich dick, und also vollkommen keilförmig zugeschnitten, so daß auf beyden Seiten die Rinde des Keils an die Rinde des Wildlings stößt und anliegt. Es ist solches mehr eine Art von Copuliren, wobey die Wunde vom Spalt unschädlich ist, weil sie gleich wieder mit lebendigem Holz ausgefüllet wird und mit demselbigen zusammen wachsen kann. Die Methode ist als Pfropfart die allergelindeste; sie findet aber nur bey dünnen Stämmchen statt, die man eben wohl kopuliren könnte. —

Um aber das Pfropfen in den Spalt mit zwey Reisern bey stärkern Stammen weniger gewaltsam zu machen, und sich eben der besagten gelinden Pfropfmethode zu nähern, so macht man nur auf der einen Seite des Wildlings einen Spalt, der, wenn es glücklich gehet, auf der gegenüberstehenden Seite nicht sichtbar wird, oder nur wenig aufspringet, zumalen da man mehr einschneiden, als spalten soll. Der Stamm erhält demnach hinten keine Wunde. Der Saft wird in seinem Aufsteigen nur durch einen Schnitt gehemmet. Die Rinde wölbt sich sodann bald wieder zu, und das Verwachsen gehet schnell.

Es wird aber bey dem Pfropfen mit einseitigem Spalt (Taf. V. fig. 12.) auf folgende Weise verfahren; wenn das Stämmchen, wie gewöhnlich abgeplattet und geebnet ist, so wird das Pfropfmesser (Taf. V. fig. F.) auf die Kante einer glatten Seite des Wildlings ganz schräg aufgesetzt und durch etliche gelinde Schläge mit dem Hammer der Spalt gemacht, den man selten auf der andern Seite sehen wird. Zu dem Ende wählet man eine solche Gegend am Wildling, wo gegenüber ein kleiner Ast, ein Auge oder ein Knorpel ist. Denn dadurch wird nicht nur das Ausbrechen der hintern Rinde verhindert, sondern auch das schnellere Ueberwachsen der Pfropfstelle befördert, weil bekanntlich an diesen Orten, wo ein Ast, Auge rc. ist, ein starker Zufluß von Saft ist. Dabey muß man aber auch behutsam seyn, und wenn der Pfropfstamm etwas dicke ist, so schneidet man mit dem Gartenmesser vor, und bedienet man sich erst alsdann des Pfropfmessers. Man steckt darauf das eiserne Pfropfkeilchen Taf. V. fig. m. ein (s. Pfropfkeilchen), um den Spalt offen zu halten, bis das Reis eingesetzet ist. — Sitzt das Reis gehörig in seinem Spalt; so wird durch einen Schlag mit dem Hammer von unten auf das im Wildling steckende gerade ausstehende Keilchen herausgehoben. Alsdann stehet das Reis überaus behebe. Man muß aber das Pfropfreis gleich Anfangs vollkommen gut setzen; denn wenn man es nachher wieder herausziehen und anders ansetzen wollte, so würde man ihm Tort thun. Der erste Versuch wird einem jeden diese vorzügliche Pfropfmethode leicht und angenehm machen.

Das Pfropfen in die Rinde, (welches auch öfters das Pfropfen in die Krone genennet wird,) Taf. V fig. 13. hat als eine Veredlungsart dieses Gebrechen, daß sie zu viel bloßes Holz giebt, und bey langsamer Ueberwachsung daraus leichtlich den verborgenen Schaden zurücklassen kann, daß dürres Holz bleibt, und endlich daraus der Brand entstehet. Jedoch ist sie weniger gewaltsam und gefährlich, als das Pfropfen in den Spalt, welches außer der Bloßstellung der abgeplatteten Stelle, auch noch einen Spalt macht, welcher, wenn er nicht verheilt, noch tieferes dürres Holz und schädlichere Folgen verursachen kann, als ersteres. Es ist daher das Rindenpfropfen nicht nur und vorzüglich bey Umpfropfung alter Bäume und starker Aeste, sondern auch bey Bepfropfung der Kernstämmchen dem Pfropfen in den Spalt vorzuziehen, obschon bey letzterem die Rinde an der Pfropfstelle, (weil die Reiser weiter in die Platte hineinreichen,) äußerlich eher verwächset, als bey dem Rindenpfropfen.

Das Pfropfen in die Rinde fällt etwas später, als das Pfropfen in den Spalt, weil dabey die Rinde des Baums, als in welche die Pfropfreiser zu stehen kommen, sich gut lösen muß, und die reichliche Eintretung des Safts vor Ende Aprils nicht leichtlich geschiehet. — Wegen diesem reichlichen Saftererguß ist es daher auch nöthig, daß man bey hochstämmigen saftvollen Bäumen, die man oben zur Krone bepfropfen will, ein Zugreis unter der Pfropfstelle stehen lasse, das aber weggenommen wird, wenn das Pfropfreis in vollem Trieb ist.

Die Zuschneidung des Keils an den Pfropfreisern geschiehet entweder in Form eines länglichen Zahnstochers 1 Zoll oder 1½ Zoll lang nach der Taf. V. fig. 14. oder man kann auch einen solchen Keil an die Pfropfreiser schneiden, wie zum Spaltpfropfen, nur mit dem Unterschied, daß der Keil nicht auf der einen Seite der Rinde schmäler sey, als auf der andern, die beym Spaltpfropfen in die Rinde zu stehen kommt, sondern der Keil muß auf der einen Seite so dicke seyn, als auf der andern. — Sind die Augen am Pfropfreis nahe beysammen, kann es auf vier oder fünf Augen geschnitten werden, sind sie aber weit von einander, auf drey Augen. — Der Keil, nach der Zahnstocherform geschnitten, bekommt oben einen Absatz eingeschnitten, womit er auf dem Holz des Wildlings aufsitzet. Der Einschnitt zu diesem Absatz kann bis ins Mark gehen, und wenn das Reis etwas dicke ist, so schneidet man auch wohl bis durch das Mark. Unten hinaus aber läuft der Keil rundlich spitz und dünne zu. — Von dem Keil wird die äußere braune Rinde von der grünen darunter liegenden mit aller Vorsicht, ohne letzterer zu schaden, entweder ganz abgezogen, oder nach Erforderniß des Wildlings in der Mitte herunter ein schmaler Striefen von brauner Rinde gelassen, nach Taf. V. fig. 15.

Zu Aufsetzung oder Einschiebung dieser Reiser muß nun zuforderst der Wildling abgeplattet werden, wie beym Spaltpfropfen. Wenn dieses geschehen, wird entweder für die Keile der Pfropfreiser in die Rinde ein Einschnitt gemacht, wie zum Oculirauge, oder sie werden ohne äußerlichen Vorschnitt eingeschoben. Vermuthet man bey Bäumen, daß die Rinde die Ausdehnung vertrage, ohne zu zerreißen, so macht man keinen Vorschnitt, und ziehet sodann die braune Rinde von dem Pfropfreis ganz ab, schiebet das Pfropfbeinchen Taf. V. fig n. so weit zwischen Rinde und Holz, als der Keil des Reises

ses Raum erfordert, ziehet das Beinchen heraus und stecket das Reis mit seinem abgeschälten Keil hinein, bis der Absatz am Reis behebe auf dem Holz des Stammes, auf der Platte, aufsitze. — Bey diesem Einschieben muß man sorgfältig seyn, daß sich die Rinde am Keil nicht abstreise. — Bisweilen zerplatzt die Rinde; allein es schadet nichts am Anwachsen des Reises, und muß sodann durch den Verband verwahret werden. Auch kann man öfters dem Zerspringen der Rinde durch das Beinchen dadurch vorbeugen, daß man bloß in die äußern Rindenlagen einen Einschnitt macht, da denn die darunter liegende grüne Rinde geschmeidiger ist, und dem Instrument eher nachgiebt, und also die Rinde nicht leicht völlig zersprengt wird. Bey feiner Rinde aber und bey allen schwachen Stämmchen wird in den Wildling ein Vorschnitt gemacht. Man ziehet nämlich auf einer glatten Seite von der Platte an mit dem Oculirmesser einen geraden Schnitt durch die Rinde bis auf das Holz, nach der Länge des Keils. Nun schiebt man ganz sanft, um nicht mehr Rinde abzulösen, als zur Aufnahme des Reises nöthig ist, das Pfropfbeinchen zwischen Holz und Rinde ein, und nur bey sehr starken Reisern etwas tiefer, als der Keil ist. Bey schwachen Stämmchen, und denen, wo sich die Rinde leicht löset, ist es gut, wenn sich das Keilchen selbst noch etwas Platz machen muß. Dieses giebt nicht allein dem Reis mehr Halt, sondern auch die Saftfugen werden dadurch genauer zusammen verbunden. Und damit sich die feine Rinde am Keil durch den stärkern Druck bey Einschiebung desselben nicht zurückschiebe, so muß man jederzeit unter dem Einschieben des Keils die untere Spitze oder Abrundung desselben mit dem Finger sanft einwärts biegen, als welches sehr gute Dienste leistet, zumal öfters bey etwas eilfertigem Schnitt des Reises das Ende des Keils etwas auswärts stehet, das denn ohne dieses Nachhelfen und sanfte Beydrücken unter dem Einschieben nicht so genau an den Stamm schließen würde, und auch beym Einschieben hinderlich wäre. Weil nun aber der eingeschobene Keil des Pfropfreises in dem langen Einschnitt der Rinde des Wildlings so viel aufträgt, daß dieselbe ohngefähr eines halben Messerrückens Breite von einander steht, und also die Flügel der Rinde die Rinde des Keils nicht ganz bedecket, so wird in der Mitte desselben nach der Länge herunter ein schmaler Streif brauner Rinde (so Taf. V. fig. 15. durch den schwarz schrafirten Strich vorgestellet ist) gelassen und nicht abgeschält, sondern nur die auf den beyden Seiten. Dieser braune Rindenstreif ist denn in dem Einschnitt sichtbar, und dienet zur Bedeckung und Verhütung der Austrocknung. Die abgeschärften beyden Seiten des Keils aber, welche die grüne Schale zeigen, und unter die Rinde des Baums zu liegen kommen, dienen dazu, daß der Saft des Baums durch die beyderseitigen Rindenflügel die grüne Saftrinde des Pfropfreises, worauf jene fest zu liegen kommen, berühre, sich mittheile und das Zusammenwachsen in Eins befördere.

Will man aber mit solchen Pfropfreisern in die Rinde pfropfen, die keilförmig zugeschnitten sind, so wird der Keil, wie vorhin gemeldet, zwar eben so in seiner Länge und Dicke zugeschnitten, wie zum Spaltpfropfen, nur mit dem Unterschied, daß der Keil auf den Rindenseiten gleich dick sey. Z. B. Taf. V. fig. 10. stellet das Pfropfreis mit dem äußern Theile des Keils und der Rinde x vor, welcher Rindentheil in die Rinde des gespaltenen Wildlings zu stehen kommt. So breit nun dieser Rindentheil auf dieser Seite ist, so breit muß auch der Rindentheil auf der andern gegenüber stehenden Seite des Keils seyn. Soll nun dieser Keil in die Rinde eingeschoben werden, so macht man mit dem Pfropfbeinchen eben so, wie zu der Zahnstocherform, zwischen der Rinde und dem Holz des Wildlings eine Vorrichtung und Platz, um den Keil hineinschieben zu können (ein Vorschnitt aber in die Rinde wird hier niemals gemacht).

Es ergiebt sich nun aber selbst, daß das keilförmig zugeschnittene Pfropfreis nicht auf solche Art in den gemachten Raum zwischen Rinde und Holz des Wildlings so eingestecket und eingeschoben wird, wie er bey dem Spaltpfropfen zu stehen kommt, sondern so, daß eine flache Seite des Keils, wo der Kern oder das Mark des Reises dem Gesicht des Pfropfers gerade gegenüber steht, an die Rinde des Wildlings anzuliegen kommt. Taf. V. fig 16. stellet das geschnittene Pfropfreis auf seiner flachen Holzseite vor; oo deuten die offenen Kanten der Rinde an, welche den Saft von der anliegenden innern grünen Rinde des Wildlings empfangen. Die beyden andern Kanten der Rinde des Pfropfreises liegen am Holz des Wildlings an, und ob sie schon von demselben keinen Saft zum Wachsthum bekommen, so erhält es sie doch frisch, und sie wachsen selbst am Holz endlich an. — Ueberflüssig wäre es hierbey, wenn man die äußere braune Haut von der Rinde des Keils des Pfropfreises abziehen wollte.

Nun kommt es vollends auf einen guten und haltbaren Verband an, welcher durch das Ausdrücken der Baumkütte gemacht wird, und sonst gar keiner Umstände nöthig ist, außer wenn etwa bey dem Pfropfen mit dem zahnstocherförmigen Reis der Raum für das eingesteckte Reis mit dem Pfropfbeinchen zu groß gemacht oder ein Einschnitt nöthig gewesen wäre, und das Reis nicht wohl fest steckte, so ist rathsam, daß über den Kütt um die Gegend des Einschnitts und den Keil her ein Streifchen Schilf (dessen sich die Gärtner und Kiefer bey den Fässern bedienen) aufgelegt, und mit Bast umbunden werde. — Hat man aber nur Baumwachs, und will sich dessen bedienen, so verfährt man also:

Wenn

Wenn die Rinden die Ausdehnung nicht aushalten können und einen Einschnitt erhalten müssen, um das Zersprengen zu vermeiden, so zieht man ein Stückchen Baumwachs in die Länge, legt es darüber, doch so, daß es noch eben die Rinde des Stammes mit decket, hauptsächlich aber neben herum fest anschließet. Auf jedes eingeschobene Reis legt man ein Stückchen Schilf (dessen so eben erwähnet worden), und wenn man nur ein Reis eingesetzet hat, so legt man doch auf die Gegenseite auch ein Stückchen, und verbindet es sodann über dieses Schilf weg feste mit Bast. — Durch dieses Dazwischenlegen des Schilfs erzielt man doppelten Nutzen: Das Reis wird gleich, fest und doch sanft angedrückt, weil das Schilf nachgebend ist; und da der Bast nicht so stark auf die Rinde einschneiden kann, so behält der Saft mehr Kraft, in die Höhe zu steigen, die Reiser besser zu nähren, und die baldige Ueberwölbung zu befördern. Da nun aber die niedrig gepfropften Stämmchen vieler Gefahr der Beschädigung, und anfänglich des Abstoßens bey den mancherley Verrichtungen in der Baumschule, und dem Hin- und Wiedergehen in derselben unterworfen sind, so ist nöthig, daß ein jedes sogleich durch zwey in Form eines Daches darüber gesteckte kurze Pfähle beschützet werde.

Eben so nöthig ist ferner das genaue Verzeichniß und Nummeriren der gepfropften Reihen, oder — wenn die Wildlinge in denselben vermischet stehen (das freylich sehr mühsam ist) — aller und jeder veredelten Stämme und ihrer Sorten, nicht nur welche sie seyen, sondern auch auf was für Wildlinge sie veredelt worden. — Niemand verlasse sich darauf, die Sorten an ihren Reisern, Blättern, Augen rc. zu erkennen. Hierbey macht die Lage, der Boden, das Alter der Bäume, die Verschiedenheit der Wildlinge, worauf sie veredelt sind, und dergleichen mehr, solche Verschiedenheiten, die den größten Kenner in Verlegenheit setzen. Was die Blätter betrift, so sind solche an den jungen Schossen veränderlich, und an Größe, Farbe und Gestalt oft sehr verschieden. Wenn man die Beobachtungen der verschiedenen Theile eines jungen Baums, seine Triebe, Augen, Augenträger, den Ausbruch der Knospe, die Art und Weise der Entwicklung des ersten jungen Laubes, seine Farbe, seinen Glanz, sein wolligtes Wesen und mehrere andere Charactere zusammen nimmt, so kann wohl ein geübter Kenner manche Obstsorten von einander kennen, aber gewiß nicht alle, zumal bey den Pfirschen, wo es ganz unmöglich ist. Mehrentheils geben sie nur verneinende Charactere, daß es diese und jene Sorte nicht sey, aber keine bestimmende, daß es diese oder jene Sorte gewiß sey. Die Früchte entscheiden am besten. — Wer demnach ein accurater Baumerzieher für sich selbst seyn will, der muß ein richtiges Baumregister führen. Noch mehr aber liegt es dem ob, der für andere Bäume erziehet, und einen Handel damit treibt.

Eine Hauptregel für den Baumerzieher ist denn auch, daß er in Ansehung seiner Pfropf- und Oculirreiser in Sicherheit der Sorten stehe. Er muß sich selbst seine Mutterbäume halten, und was er auswärtig von neuen Sorten sucht, muß er nicht leicht von fremden Handelsgärtnern nehmen, die er nicht recht genau kennt, daß sie sowohl Obstkenner und dabey von großer Genauigkeit und Ordnung, als auch redlichen Herzens sind. Und was er von guten Freunden nimmt, sie seyen Pomologen, oder nicht, so muß er sowohl selbst die Frucht gesehen und genossen haben, als auch sich ausbedingen, daß der Freund die Reiser mit eigenen Händen schneide, nicht aber von seinem Gärtner schneiden lassen, ohne unter seinen Augen. Es ist nicht zu glauben, wie leicht und oft man in Irrthum kann geführet werden.

Was die fernere Behandlung der gepfropften Stämmchen im ersten Jahr ihrer Veredlung betrift, so ist schon bey den kopulirten gezeiget worden (s. auch Oculiren), daß man sie in ihrem ersten Safttrieb nicht stören, und deshalb keine Reiser im ersten Sommer, zumal vor Johannis, abschneiden soll. Was man thun kann, wenn man einen Haupttrieb besonders treiben will, ist, daß man nach Johannis die überflüssigen Zweige an der Spitze abkneipet. Wird der junge Baum im ersten Safttrieb beschnitten, so ist sein Gedeihen auf das ganze Jahr dahin.

Im folgenden Frühjahr wird nun, wenn bey den gepfropften Stämmchen zwey Reiser aufgesetzet worden, das schwächste weggeschnitten, und das schönste geradeste Reis zum Schaftreis erwählet und in seiner ganzen Länge beybehalten und angezogen. (Auch zu Zwergbäumen soll nur dieses Reis erwählet und auf vier Augen abgekürzet werden, es müßten denn beyde sehr gut stehen und gleiche Stärke haben, s. Zwergbaum.) Sollte aber das stärkste und schönste Reis nicht wohl stehen, und durch Anbinden an einen Pfahl nicht zum geraden Schaft von der Wurzel aus gezogen werden können, so wird lieber das schwächere erwählt, das in der Mitte und wohl stehet, das größere aber wird weggeschnitten.

Wie nun aber diese gepfropften Bäumchen ferner behandelt, und bis zur Bildung ihrer Kronen erzogen werden, davon s. bey Kopuliren und Oculiren.

Noch ist hierbey anzumerken, daß man mit neugepfropften, wie auch oculirten Bäumchen behutsam umgehen muß, weil sie an ihrer Veredlungsstelle im ersten Jahr noch sehr zerbrechlich sind und allda leicht verunglücken. Es befindet sich daselbst nur noch ein Callus, der sich angesetzet hat, und die Fibern und Holzfasern, die sich in den Wildling gleichsam eingewurzelt haben,

ben, sind noch zu zart und schwach, eine Gewalt auszuhalten. Wenn daher ein solches gepfropftes oder oculirtes Bäumchen, etwa zum Zwergstamm, ausgehoben wird, so darf es nicht oberhalb der Veredlungsstelle, sondern nur unter derselben gefasset und mit einiger Gewalt behandelt werden.

Es können aber auch erwachsene und große Bäume, die schon lange Früchte getragen und ein Alter von zehn, zwanzig, dreyßig Jahren haben, mit Nutzen umgepfropfet, und mit andern und besseren Sorten, als sie vorher getragen, veredelt werden; allein sie müssen doch bey ihrem Alter gesund seyn und noch Kräfte haben, wenn sie reichen Ertrag geben sollen, das noch funfzig und mehr Jahre lang geschehen kann. — Es ist aber keine andere Veredlungsart für große Aeste bekannt, als das Pfropfen, und ist hierbey das Pfropfen in die Rinde das rathsamste und beste. Denn da das Spaltpfropfen den Aesten noch größere Verwundung zuziehet, so verheilen sie um so schwerer diese Wunden, je größer sie nicht nur sind, sondern auch je mehr die jugendlichen Kräfte fehlen.

Es ist nun aber das Pfropfen in die Rinde auf den Aesten erwachsener Bäume an und für sich das nämliche, wie vorhin bey jungen Stämmchen gelehret worden. Wie diese abgeplattet, geebnet, mit zurecht geschnittenen Pfropfreisern, es sey in Zahnstocherform, oder mit keilförmigem Zuschnitt, bestecket, verküttet und nach Erforderniß verbunden werden, so verfährt man auch bey den Aesten der alten Bäume. Jedoch ist noch verschiedenes dabey zu wissen nöthig.

Was nun zuförderst die Pfropfzeit bey älteren Bäumen betrift, so ist schon beym Rindenpfropfen ohnehin nöthig, daß man einen stärkern Safttrieb, als beym Spaltpfropfen abwarte, weil sich die Rinde lösen muß, und dieser Safttrieb ist später bey alten Bäumen, als bey jungen. Die Knospen müssen schon stark aufgeschwollen seyn, und kann noch geschehen, wenn eben der Baum ausschlagen will, nur, daß sie noch nicht grün sind, oft erst Ende Aprils. — Etwas matte Reiser, die man schon im Winter gesammlet, sind hier aus oben bemeldten Ursachen dienlicher, als die frischen, ja nöthig.

Sehr heilsam ist es, wenn im Februar zuvor, oder längst mit Anfang des März die Aeste an dem umzupfropfenden Baum abgeworfen werden, jedoch nicht bis an die Veredlungsstelle, sondern sie müssen noch 1 Fuß länger hinauf Holz haben. Dieser beybehaltene Fuß Holz dienet zum Schutz der Pfropfstelle, daß sie nicht durch Luft und Frost austrockne, sondern man beym Absägen frisches saftiges Holz finde. Deswegen man auch beym Absägen selbst oder Abhauen der Aeste mit dem Beil gehörig zu Werke gehen muß, daß weder das Holz, noch die Rinde bis dahin gesplittert werde, und man zuvor unten, wo der Ast vollends abbrechen und abfallen wird, etwas einhaue oder einsäge.

Wie viel Pfropfreiser man in einen Ast einsetzen solle, muß die Dicke desselben bestimmen; es kann ein Reis 2 Zoll weit von dem andern zu stehen kommen. Auch können die Reiser etwas stark seyn, nach Verhältniß des Astes, und beobachte man jederzeit, daß man das unterste Auge allemal gegen die Platte hinein zu stehend richte, welches in der Höhe auf den Bäumen wegen den Windstößen um so nöthiger ist. — Auch erfordert die mehrere Sicherheit wider den Windschlag, daß sämmtliche Pfropfsätze mit Schilf oder Moos über der Baumkütte beleget und mit Bast oder Bandweiden umbunden werden. Ohne Zugäste, welche man dem Baum jederzeit lassen muß, würden die Pfropfreiser im Saft ersticken. — Die bepfropften Aeste müssen zwar von allen Reisern befreyet werden, die den Pfropfreisern den Saft rauben würden; aber hier und da am schicklichsten Ort, den einem jeden seine Ueberlegung zeigen wird, muß ein kleiner Ast stehen bleiben, um den überflüssigen Saft aufzunehmen. Die Anzahl derselben muß die Größe des Baums, seine mehrere oder mindere Lebhaftigkeit, sein fetter, oder magerer Grund rc. bestimmen. — Ist ein oder der andere Zugast etwas zu lang, so kann er etwas, auch bis zur Hälfte, verkürzet werden. In dem folgenden Frühjahr werden diese Zugäste entweder ganz weggenommen, oder von den nun vorhandenen neuen Reisern bepfropft.

Was im Sommer nach dem Bepfropfen unter der Pfropfstelle oder am Stamm hervorwachsen will, muß beyzeiten mit dem Finger abgedrückt, oder nachher abgeschnitten, und im folgenden Frühjahr der Baum sauber ausgeputzt werden. Denn manche Bäume treiben viele Ausschläge, zumal viele Birnsorten.

Uebrigens muß man einen umzupfropfenden Baum auch mit Geschmack pfropfen, und seiner Krone dabey eine solche Gleichheit geben, die nicht nur dem Auge angenehm ist, sondern auch zum Besten des Baums gereichet. Man muß zuvor den Baum aufmerksam übersehen, und ihn gleichsam in seinen Gedanken zuvor umschaffen. Er soll nicht einseitig werden, d. i. auf der einen Seite viel und auf der andern wenig Aeste bekommen. Man macht besser nur zehn Pfropfsätze, als zwanzig, wenn es die Gleichheit räth. Wo nach Beschaffenheit der alten Aeste überwiegend mehrere Aufsätze von Pfropfreisern auf die eine Seite, als auf die andere kommen würden, so säget man entweder die größeren Aeste hier und da ganz weg, oder richtet es mit dem Verkürzen der Aeste so, daß man weniger Aufsätze von Pfropfreisern dahin anzubringen hat. — Nie vergesse man dabey, jede Platte eines abgeschnittenen Astes mit der

Baum=

Baumkütte zu bedecken. Sind sie stark und viel, so ist hierbey allenfalls der Forsythische Baummörtel anzuwenden.

Hat man endlich Sorge, daß Raben, Krähen ꝛc. sich auf die gepfropften Aeste setzen möchten, als welche die aufgesetzten Reiser zerdrücken und verderben, so darf man nur eine Hand voll Dornen mit einer Weide an den Ast um die Pfropfstelle binden, jedoch mit Vorsicht, daß die aufgesetzten Reiser nicht beschädiget oder verrücket werden.

Die Aepfelbäume und Birnbäume haben ihr Eigenes bey Umpfropfung ihrer alten Aeste. — Des Apfelbaums zu bepfropfenden Aeste dürfen nicht zu dicke seyn. Man erwählet lieber weiter hinauf zwey Aeste und bepfropfet sie. Es ist daher bey einem gar alten und großen Apfelbaum nicht viel zu thun, die Aeste kommen zu hoch in die Luft und werden leicht vom Winde abgeworfen. — Will man einen ganz alten Apfelbaum, der aber doch noch einen guten und gesunden Stamm haben muß, bepfropfen, so muß er zuvor verjünget werden. Man hauet ihm nämlich im März alle alten Aeste ab, und lässet ihm nur so viel von dem untern Theil der Aeste stehen, als zu vermuthen ist, daß der Baum daran noch frisch austreiben kann. Auch muß er hin und wieder etliche Zugreiser behalten. Er wird sodann in viele junge Aeste ausschlagen, welche man in zwey Jahren bepfropfen kann. — Bey solchen abgeworfenen Bäumen dienet der Forsythische Baummörtel sehr wohl, und darf kein Ast ohne dergleichen Bedeckung seyn. — Die ersten Früchte bey einem umgepfropften Sommer-Apfelbaum zeigen sich im dritten Jahr, bey Winteräpfeln aber im vierten Jahr; was jedoch sehr fruchtbare Arten betrift, wie z. B. bey Streiflingen ꝛc. auch schon im dritten Jahr.

Der Birnbaum unterscheidet sich vom Apfelbaum deßfalls darinnen, daß er kurz gegriffen seyn will, und gerathen seine Pfropfreiser besser, wenn sie auf dicken Aesten stehen. Man muß also bey ihm nicht viel kleine Aeste bepfropfen, sondern anstatt zwey oder drey kleine Aeste auf einen Ast zu bepfropfen, erwählet man rathsamer den dickern Theil des Astes, säget die obern weg und bepfropfet diesen, wenn er auch Mannes Arms Dicke hat, und setzet ihm lieber desto mehr Reiser auf. Es giebt solches, da der Birnbaum ohnedem sehr in die Höhe gehet, einen weit schönern und bessern Baum. Der Zug des Safts ist stärker, und solche bepfropfte starke Aeste überwachsen diejenigen, welche höher und folglich auf kleinern Aesten bepfropfet sind, weit, und werden stärker. — Die zu bepfropfenden Birnbaumäste können noch einmal so dicke seyn, als bey dem Apfelbaume. Sie sind an sich jedoch nicht so dicke, als es dem Auge scheinet, weil die Rinde des Birnbaums sehr dicke ist.

Da ferner der Birnbaum bälder in Saft tritt, als der Apfelbaum, so kann er auch bälder bepfropfet werden. Er kann auch zum zweytenmal umgepfropfet werden. Sind alsdann die aus dem alten Pfropf erwachsenen Reiser nicht tauglich, und nur einen Daumen dick, so müssen solche weggesägt, und das alte Holz zum neuen Pfropfen erwählet werden. — Bey Sommerbirnen, bey französischen Herbstbirnen, bey Weinbirnen, die gewöhnlich sehr fruchtbar sind, zeigen sich auch die ersten Früchte im dritten, oft schon im zweyten Jahr, bey Winterbirnen aber im vierten Jahr.

Man kann auch Zweige in erwachsene oder alte Bäume, wo sich nur noch die Rinde löset, einimpfen, ohne die Aeste abzuwerfen. — Um die gewöhnliche Pfropfzeit des Rindenpfropfens schneidet man in die Rinde, wohin man neue Aeste haben will, einen Kreuzschnitt, wie beym Oculiren nach der Figur T. Taf. IV. fig. 15. löset die Rinde etwas mit dem Beinchen ab, schneidet das einzusetzende Pfropfreis mit drey oder vier Augen zurecht auf folgende Weise: Anstatt eines Keils, den man gewöhnlich an das Pfropfreis schneidet, so man in einen Spalt, oder in die Rinde setzet, wird solches ... Rehfußschnitt, wie zum Kopuliren, und also schräg etwa 1½ bis 2 Zoll lang nach Taf. IV. fig. 14. zugeschnitten, als welches eigentlich den Keil vorstellet. Dieser wird, wie beym Rindenpfropfen, von seiner äußern braunen Rinde, so weiter im Pfropfschnitt zu liegen kommt, befreyet, und solche subtil und ohne Verletzung der darunter befindlichen grünen Rinde abgezogen, damit die darüber zu liegende grüne saftige Rinde des Baums dem Pfropfreis völligen Saft mittheile. Darauf wird dieser Keil an den Kreuzschnitt der Rinde eingeschoben, bis der Anfang des schrägen Schnitts an dem obern Queerschnitt in der Rinde anstehe. Die Pfropfstelle wird sodann mit Baumkütte oder Baumwachs bedeckt, ein Stückchen Schilf darauf gelegt und nach Taf. IV. fig. 16. feste verbunden. Und damit das Pfropfreis nicht aufliege, so stelle man nach gemachtem Verband zwischen dem Ast oder Stamm und dem Pfropfreis ein Hölzchen oder kleine Gabel auf, daß das Pfropfreis sachte aufwärts gerichtet wird, und in einer gefälligen Lage erwachse. — Bey Zwergbäumen thut öfters diese Pfropfungsmethode angenehme Dienste. Auch wenn man eine Sorte Obstes gerne haben möchte, und mit keinem Pfropfstamm dazu versehen ist, kann man das Reis einstweilen auf einem schicklichen Baum also einsetzen.

Noch eine bequemere Pfropfungsart zu diesem Behuf ist die neuere Erfindung des sogenannten Stufenpfropfens Taf. V. fig. 17. wodurch man kahl gewordene Stellen an starken Aesten wieder mit Zweigen besetzen kann. Man schneidet nämlich an einem solchen Ast mit der Säge und dem Meißel oder Messer so viele Stufen ein, als man Zweige daran haben will. Der untere

untere Queerschnitt fig. 17. aa, worein das Pfropfreis zu stehen kommen soll, kann nach Verhältniß der Dicke des Astes ¾ Zoll, oder mehr tief seyn. Darauf wird von oben herunter auf diesen Queerschnitt zu die Rinde mit dem Holz mit einem Meißel oder geraden Messer schräg weggenommen und denn der Queerschnitt glatt und sauber gemacht. Das Pfropfreis wird keilförmig, wie bey dem gewöhnlichen Spaltpfropfen, mit zwey Absätzen zugeschnitten, alsdann mit dem Meißel oder mit dem vordern Theil des Pfropfeisens Taf. V. fig. F. die Stufe oder der eingeschnittene Absatz gespalten, und das Pfropfreis in den Spalt gehörig eingeschoben, fig. 17. bb. mit der Baumkütte verschmieret, daß damit zugleich die ganze Lucke ausgefüllet wird, oder in Ermanglung derselben mit Baumwachs, darüber aber sodann ein Papier oder Tuchläppchen gebunden werden muß, das aber bey der Baumkütte überflüssig wäre.

Noch eine **Pfropfungsart** beschreibt Du Hamel, die aber dem Baumerzieher nicht interessant ist, nämlich das **Gabelpfropfen** oder die **Pfropfung in den Sattel**, Greffer par enfourchement, Taf. V. fig. 18. Man schneidet den Wildling keilförmig zu, mit oder ohne einen Absatz, spaltet das Pfropfreis, und steckt es so auf diesen Keil, daß Rinde auf Rinde paßt, und bindet es alsdann mit Bast oder einem andern Bande wohl zusammen. Es muß folglich Wildling und Pfropfreis einerley Dicke haben. — Dieses ist mehr eine Art zu kopuliren, die aber doppelt so viel Zeit erfordert und unbequemer ist, als das ordentliche Kopuliren. Hat man hierbey die Dicke des Wildlings und des Reises geordnet, so verrichtet man durch zwey Schnitte mehr, als dort mit vier Schnitten. Zudem ebnet sich die Rinde am Pfropfreis durch das Spalten nicht so glatt und gut, als durch den Schnitt des scharfen Messers. — Ferner ist eine Pfropfungsart das **Ablactiren** oder **Absäugen**, davon s. **Ablactiren**.

**Pfropfbeinchen** ist ein kleines Instrument zum Rindenpfropfen, um die Oeffnung zwischen der Rinde und dem Splint am abgeplatteten Stämmchen oder Ast zu machen, wenn das zugeschnittene Pfropfreis soll eingeschoben werden; Taf. V. fig. n. Es kann von Elfenbein oder Knochen oder auch nur von hartem Holz, als Buchsbaum, Ebenholz und dergleichen seyn. Es wird Zahnstocherförmig zu gefeilt, unten etwas abgerundet und geschmeidig, damit sich der Keil am Pfropfreis noch selbst etwas Luft machen müsse, um recht behebe zu sitzen. Es ist in ein kleines Heft von Holz eingesteckt, um es bequem fassen zu können. Man kann aber auch nur eine Verdickung oben daran am Beinchen oder Holz lassen und gehörig schnitzen. — Anstatt des Beins könnte man zwar auch ein Eischen dazu feilen; aber da das Eisen im saftigem Holz gerne eine Schwärze zurück läßet, die dem Anwachsen der Rinde hinderlich seyn konnte, so ist Bein oder Holz besser.

**Pfropfeisen** ist ein Werkzeug, das zugleich Messer und Keil hat und zum Pfropfen in den Spalt bequem ist, und die Arbeit sehr fordert. Taf. V. fig. F. Mit dem Messer, das vorne gerade abgestumpft ist und keine Spitze nöthig hat, wird der Spalt im abgeplatteten Wildling gemacht. Die Klinge ist fünf Zoll lang, und lauft von da als ein Stiel zwey Zoll aus, an dessen Ende ein Keilchen stehet, das anderthalb Zoll lang, oben ¾ Zoll oder zwey Linien dick und nur ¾ Zoll breit ist, und stehet in einem geraden Winkel wagerecht auf die linke Hand zu, wenn man das Messer aufsetzt. Ist der Spalt mit dem Messer gemacht, so wird es mit dem Hammerstiel mit einem gelinden Schlag von unten auf ausgetrieben, das Messer umgewendet und der Keil am Stiel eingedruckt oder gelinde mit dem Hammer eingetrieben, um den Spalt offen zu halten, bis die Pfropfreiser eingesetzet sind.

**Pfropfkeil** — ist ein Instrument zum einseitigen Spaltpfropfen mit einem einzigen Reis. Taf. V. fig m. Seine Länge ist 1¾ Zoll Rhein. Zur Bequemlichkeit ist noch ein etwas längerer Keil a im rechten Winkel an denselbigen gemacht, damit man den im Wildling steckenden Keil mit dem Hammer durch einen gelinden Schlag von unten hinauf herausheben kann, wenn er seine Dienste gethan hat — Es sind aber beyde Keile von besonderer Art. Weil der Spalt auf einem abgeplatteten Stämmchen nicht durchaus gehet, so macht er einen scharfen Winkel, und folglich muß auch jeder Keil in eine Schneide wie ein schmales Messerchen ausgehen, und also auf eine gewisse Art doppelt keilförmig seyn, nämlich so wohl nach der Höhe, als auch nach seiner schmalen Breite.

**Pfropfsäge**, — womit die Wildstämme oder Aeste eines Baums, die gepfropft werden sollen, abgeschnitten werden, soll das Sägeblatt von einer stälernen Uhrfeder haben, gut geschränkt und auf den Zug gefeilt seyn, d. h. die Zähne müssen gegen die Hand zu nach ihrer Schräge stehen, weil sie sodann nicht so leicht splittert, als wenn die Zähne vorwärts auf den Stoß gefeilt sind, da die Hand mehrere Gewalt braucht, als wenn die Säge zurückgezogen wird. Die Zähne können zwar mäßig fein gefeilet seyn, daß mit einer englischen Feile geschehen muß, jedoch müssen sie etwas wohl geschränkt seyn, weil sonst die Säge bey dem grünen Holz, das Saft hat, stocket, und man nicht gut durchkommen kann. — Der **Bogen** der Pfropfsäge soll nicht gewölbet seyn, sondern mit dem Sägeblatt eine Spitze machen, Taf. II. fig. E. weil sie in solcher Gestalt nicht nur besser zu regieren ist, sondern auch man leichter zwischen zwey engen Aesten ein drittes heraussägen, oder bey solchen im engen Winkel zu sägen anfangen kann, das bey einem hohen oder vorne gerade auslaufenden Bogen nicht möglich

lich ist. — Die messingene Schmilbe x an dem hölzernen Griff muß zur Hälfte hohl gelassen werden, und zwar zu einem Behältniß, das mit Unschnitt ausgestopfet wird, um bisweilen die Säge damit zu schmieren. Denn da man allermeist in grünem saftigen Holz säget, das einen feinen Kleister an den Zähnen des Sägeblatts verursacht, der sich geschwind verhärtet, und den Fortgang der Arbeit hindert, so ist nöthig, daß man das Sägeblättchen bisweilen mit Fett überstreiche, daß kein Kleister sich ansetzen könne. Dieser, wenn er sich wirklich an den Zähnen verhärtet hat, wird nicht mit dem Messer abgeschabt, dadurch man den Zähnen schadet, sondern man weicht es mit Wasser oder Speichel auf, und reiniget es durch Abwischen.

Die Pyramide — ist ein überaus angenehmer, leichter und nützlicher Zwergzug, und kann solche fast allenthalben Platz finden, und auf alle Obstarten angewendet werden, jedoch besser beym Kern-, als Steinobst. — Sie läßt sich zu einer sehr ansehnlichen Höhe und Größe erziehen, die nach Verhältniß eine Menge Früchte reichen kann. Die Früchte selbsten werden unter allen Arten Zwergbäumen die schmackhaftesten und besten, weil sie, wie die Hochstämme, rings um der freyen Luft und Sonne genießen, und nähern sich desfalls am meisten den Hochstämmen, vor denen sie noch größere und gefärbtere Früchte liefern. Sorten, welche dichtes Holz machen, und sich stark belauben, schicken sich der Zierde wegen vorzüglich dazu; darunter gehören: die Schweizerbirn, die St. Germain, Virgouleuse, Beurre blanc, Bergamotten ꝛc. und unter den Aepfeln: Peppings, Calvillen, Renetten ꝛc.; aber auch andere Sorten sind nicht davon ausgeschlossen. Will man Pfirschen zu Pyramiden bilden, so ziehet man um den Baum als Mittelpunct einen Kreis von vier bis fünf Fuß im Durchschnitt, steckt alle zwey Fuß dieses Umkreises, Pfähle, und bindet solche zuletzt oben zusammen. Alsdenn bindet man alle Fuß weit an diesem Kegel der Höhe nach kleine schmale Reifen mit Drath fest und bindet an diese die Pfirschenreiser, nachdem solche beschnitten worden. — Man kann sie aber auch frey bilden und ziehen. Der Schnitt ist bey ihm in dieser Figur der leichteste. Man kürzt die Holzäste immer ein, daß inwendig lauter feine Fruchtreiser entstehen. Es ist eine Pracht, eine solche Pfirschenpyramide voll Früchte zu sehen. Freylich dauert er wegen seiner Fruchtbarkeit nicht so lange, als am Spalier; er ist aber auch bald wieder erzogen.

Die Grundlage zur Pyramide wird also gemacht: wenn das aufgeschossene edle Reis ein Jahr alt ist, so muß es tief abgesaʒet werden, wodurch verschiedene nahe an der Erde hervorwachsende Aeste entstehen. Einer davon und zwar der am stärksten treibende, muß als der beständige Herzstamm un Leitast beybehalten werden, und gerade emporwachsen, die übrigen aber müssen nach der Seite gehen. — Hat aber bereits das Reis einen schönen Trieb von etwa 12 Seitenästchen gemacht, so wird nicht der Hauptschoß zum Leitast genommen, sondern der fünfte Nebenast. An demselben wird der Hauptstamm abgeschnitten. — Dieses geschiehet, wenn das zur Pyramide bestimmte Stämmchen anderswohin versetzet wird. Würde es da fast in seiner Länge gelassen, so würden die untersten Aeste schwächlich werden, weil die Wurzeln dieses Jahr viel mit sich zu thun haben. — Bliebe es aber auf dem Platz stehen, unausgesetzt und wäre auf einen Kernwildling veredelt, so würde der Hauptast ganz beybehalten und etwa nur auf vier Augen von obenherein abgestutzet. Bey der Pyramide ist die Hauptschönheit, daß der Herzstamm nach allen Seiten mit Aesten gleich besetzt, recht buschig und ohne Lücken sey, jedoch eine gemäße Anzahl von unverworrenen Seitenzweigen habe. Und zwar sollen die Seitenzweige gleichsam in einer Spirallinie auf einander folgen, und nicht der nächste Zweig gerade über dem untern stehen, sondern etwas seitwärts, so daß erst der vierte Zweig gerade über dem Untern zu stehen komme. — Der Herzstamm muß alle Jahr mäßig beschnitten werden, geschähe es zu stark, so treibt er das Seitenholz zu viel; ließe man ihn zu lang, so würde es an Seitenästen in gehörigem Abstand ermangeln. — Leicht will er oft die Seitenzweige frech überwachsen, da der Saft am stärksten in die Höhe wirkt. Solches aber kann man vielfältig dadurch hemmen, daß man ihn zur Zeit seines stärksten Triebes im Jahr mit einer angebundenen Schnur seitwärts biegt, und in einer solchen schiefen Lage fest macht, als welches seinen Trieb sehr hemmt. Jedoch muß das Band in den letztern Monaten des Sommers wieder losgemacht werden, damit nicht ein allzuträger Umlauf seiner Säfte entstehe. — Die zur ersten Anlage erzogenen oder stehen gelassenen Seitenäste müssen nun, nebst dem Mittelzweig, um viel Laubholz zu treiben, jährlich verstutzet werden, und zwar die Seitenäste jederzeit mehr, als der Herzstamm, der ohne dem, wie alle gerade Zweige, frech genug wächst. — An einem jedem Seitenzweig muß über einem solchen Auge geschnitten werden, das auf die Seite stehet, und nie gerade vorwärts; und wenn man dies Jahr das auf die linke Seite stehende Auge geschnitten, so muß es aufs folgende Jahr an dem auf die rechte Seite stehenden Auge geschnitten werden. Auch darf bey zwey Zweigen nicht der gerade aus stehende, sondern der Seitenzweig stehen bleiben. — Wo Lücken auszufüllen sind, wird über einem schicklichen Auge gestutzt, das auf die Lücke hin weiset, und zwar scharf, wenn es auch bis ins alte Holz gienge. — Die jungen Birnpyramiden, welche auf vier Fuß hoch gar kein Aestchen, sondern nur einen graden Schuß haben, bezweigen sich an jedem Auge zweyfach, und geben unter allen die schönsten Pyramiden im zweyten

und

und dritten Jahr, durch einen ihnen angemessenen Schnitt. Man verkürzet sie nämlich nach Verhältniß ihrer Dicke auf drey oder vier Fuß, und läßt ihnen oberhalb keine Seitenzweige, wenn sie deren allenfalls hätten, damit nicht der Saft blos in dieselben treibe, sondern bemüßiget werde, von unten an in alle Augen gleich stark zu wirken, und allda die schlafenden Augen auszutreiben. Man kann aber auch durch Oculiren sich Zweige verschaffen, wenn man allda Augen einsetzet, wo es an Zweigen fehlt. — Hat die Pyramide ihre gehörige Gestalt und Größe erreicht, daß sie nun auch Früchte trage, so wird nach der Regel mit dem jährlichen Schnitt so verfahren, daß es ihr weder an Frucht- noch an Holzzweigen mangle.

# Q.

**Quittenbaum**, Pyrus Cydonia Lin. — trägt eine besondere Art Obstes, die zwar nicht vom Baum weg frisch zu essen ist, oder auf das Lager kann geleget werden, die aber unserer Tafel sowohl die vortreflichsten Delikatessen liefern, als auch zu unserer Gesundheit und Wiedergenesung in der Medizin vorzüglich zu nutzen, und nicht nur für den Tisch der Reichen sind, die auf keinen Aufwand des Zuckers zu rechnen, sondern auch die Gerüchte des Landmanns ohne Zucker vermehren, und von ihnen auf mancherley Weise in seiner eigenen Haushaltung genutzet oder wenigstens in die Städte verkauft und zu Gelde gemacht werden können. — Cydon, eine Stadt auf der Insel Creta, (nunmehr Candia genannt, im mittelländischen Meer, ehemals den Venetianern zuständig,) gab der Frucht den ersten Namen, und kam von da nach Griechenland und alsdann nach Rom. Linne hat den Quittenbaum zur Pflanzengattung des Birnbaums geordnet, die in die vierte Ordnung der zwölften Klasse, Icosandria Pentagynia gehört, als Pflanzen, die 20 und mehr dem Kelche der Blumen einverleibte Staubfäden und 5 Staubwege haben, und also zum Zwittergeschlecht gehörig, und beschreibet ihn also: Pyrus Cydonia, foliis integerrimis, floribus solitariis, der Birnbaum aus Cydonia, mit ganz ungezackten Blättern, und dessen Blüthen einzeln stehen. Er ist von Natur ein zwergartiges Gewächs, das für sich keine regelmäßige Baumgestalt machen würde, wie denn auch die in Waldungen wildwachsende Quitte mit kleinen Blättern nur einen großen Strauch und Busch bildet. Es hat ihm deswegen die Natur keine Herz und Pfahlwurzel zugeordnet, weil er keinen großen Körper zu tragen hat, und der Baum nur 12 bis 15 Fuß hoch wird, sondern seine Wurzeln bestehen nur aus starken Haftwurzeln und aus vielen Haarwurzeln, die seine Nahrung einsaugen, daher er auch zu Grundstämmen für Birnzwergbäume rc. vortreflich tauget. Indessen kann ihn der Fleiß des Gärtners und eine kleine Aufmerksamkeit auf denselben bey seiner Erziehung zu einem schönen geraden Baum bilden, dessen goldgelbe große Früchte sowohl, als seine häufige rosenartige Blüthe dem Auge den schönsten Anblick gewähren. Der Quittenbaum hat sich sehr gut an unser Clima gewohnet und ist dauerhaft; doch will er eine gedeckte Lage haben, und allzuheftiger Frost kann ihm bisweilen tödtlich seyn. Er kommt in allerhand Boden fort, liebt aber vorzüglich ein frisches gutes Erdreich; doch gedeihet er auch wohl im trockenen, wenn es mergelartig ist und gute Nahrungstheile für Bäume enthält, und nur nicht zu leicht und staubig ist, wie er denn in mittelhohen Lagen der Weinberge in Weinländern mit vielem Fortgange erzogen und gehalten wird. Er lässet sich aber auch um den erhöhten Rand der Teiche und Wassergräben pflanzen. Viel Sonne und Luft aber fodert er zum Gedeihen seiner Früchte, im Schatten fällt die Blüthe ab. Seine Blumen und Früchte bringt er einzeln hervor, am meisten an den Spitzen seiner Zweige, bisweilen an kleinen Seitenschussen von eben demselben Jahr, gewöhnlich aber an den kleinen Augen oder Fruchtträgern, die nach der Länge der Aeste stehen. Und so zart diese Fruchtträger sind, so hängt sich doch die Frucht so feste, daß sie von keinem Winde, der nicht die Aeste zerbricht, abgeworfen wird. Diese Eigenheit des Baums, nach welcher er seine Früchte ansetzet, erfordert denn auch, daß man seine Zweige nicht ohne Noth verstutze, weil man sie sonst ihrer ersten Blüthe berauben würde. Hochstämmig und in ihrem freyen Wuchs tragen sie am meisten. Als Spaliere muß man um so mehr der Spitzen ihrer Triebe mit dem Messer verschonen. Sie haben als solche Zwergbäume, die sie fast schon von Natur sind, nicht viel Mühe und Kunst nöthig, als daß man ihnen die Gestalt gebe, die Hauptäste wagerecht anheste, die vorn und hinten herauswachsenden Zweige wegnehme, oder die Augen abdrücke, und die Wasserschosse und allzufrechen Triebe verhindere, oder sie benutze.

Die Quittenfrüchte, welche theils Aepfelquitten, theils Birnenquitten heißen, sind von einerley Nutzbarkeit und Gebrauch. Die Aepfelquitte ist zwar kleiner und rundlich, und nähert sich der Gestalt eines Apfels. Die Birnquitte aber wird viel größer, und hat eine kurze Spitze nach dem Stiel zu, und nur diese ihre stärkere Größe giebt ihr den Rang vor der Apfelquitte, diese aber hat eben den erquickenden Geruch, Saft und Kraft, wie jene, und ist eben so zu allem zu benutzen, und ersetzet ihre mindere Größe auch einigermaßen dadurch, daß der Baum sich mehr voll hängt, als die Birnquitte. — Beyde Arten können, wie die Mispeln, lange am Baum hängen, bis sich wohl Frost einfindet, bey vielem Regen aber faulen sie alsdann leicht auf dem Baum. Auch auf dem Lager nach ihrer vollkommenen

menen Zeitigung halten sie sich nicht lange und faulen gerne. Man wische mit einem Tuch die Wolle rein von den Quitten ab, wenn sie vom Baum genommen und auf das Lager für einige Wochen geleget werden. Nach einem sehr trockenen Sommer halten sie sich öfters bis Weihnachten. Ihre Nutzbarkeit in der Apotheke ist bekannt, so wie die trefliche Wirkung des rohen Quittensaftes bey bösen Hälsen. Der Schleim, den die Kerne dieser Früchte in großer Menge von sich geben, wenn sie in Wasser eingeweichet werden, ist ein kühlendes und trefliches Mittel für verbrannte Glieder. Auch die durch Kochen zubereitete Quitte ist gesund und erfrischend und hat eine magenstärkende Kraft. Die Delikatessen, welche in der Conditorey aus den Quitten und ihrem Saft bereitet werden, sind sehr mannichfaltig. Sehr vorzüglich aber ist auch ihr Nutzen in der Oekonomie und Kuche, und es würde hier zu weitläuftig seyn, allen und jeden Gebrauch anzuführen. Es giebt wohl keine Obstfrucht, die so mannichfaltig zubereitet werden könnte. Man bereitet aus ihr Quittenmus, macht sie ein in Zucker oder Essig, man braucht sie zu Torten, zu Kompots, zu Veredlung der Aepfel- und Pflaumenmus durch Beymischung. Man verfertigt aus ihr einen heilsamen und treflichen Syrup, einen angenehmen, geistreichen und stärkenden Quittenwein und einen lieblichen Liqueur. Im Kochen erfordern zwar die Quitten bey dem Hochangenehmen Parfüm ihres Fleisches und Saftes wegen der Säure, der demselben eigen ist, vielen Zucker, aber dieser Aufwand kann gar füglich gänzlich ersparet werden durch Birnsyrup, den man ohne Kosten bereiten kann, und noch leichter durch den Syrup, den man aus gelben Rüben, ja sogar aus den Runkelrüben oder Rangen, die für das Vieh gebauet werden, bereitet, mit welchen süßen Säften die gekochte Quitte sich sehr gut verträget. Und wenn auch nur die frischen Quitten geschnitzet und wie anderes Obst getrocknet, oder, wie man in Sachsen spricht, gebacken, und mit anderem getrockneten Obst im Kochen mäßig vermischet werden, so werden sie demselben einen gar edlen Geschmack mittheilen. Will man gekochten Quittensaft machen, der in der Haushaltung und Kuche vielfältig zu nutzen, und besonders auch zum Senf (s. Birn) sehr treflich ist, so schäle man die frischen Quitten, reibe sie auf einem Reibeisen ab bis an den Krips oder das Kernhaus, drücke oder presse den Saft durch ein grobes Tuch, und koche ihn, wie den Aepfel- oder Birnmost, so lange, bis er bräunlich und etwas dicke oder Syrupartig wird. Jedoch regiere man das Feuer sorgfältig, weil der Quittensaft auf die letzte lieber anbrennt, als Aepfel- oder Birnsyrup. Wenn er recht ist und abgekühlt, so wird er in gläserne Flaschen gefüllt und an einem kühlen Ort aufbewahret. Ist er gut gekocht, so hält er sich viele Jahre. — Man lege übrigens keine frischen Quitten zu anderem Obst, weil es ihren Geruch sehr anziehet.

Die Fortpflanzung des Quittenbaums geschiehet am leichtesten durch die Wurzelschößlinge, die manche Quittenbäume in ziemlicher Anzahl hervortreiben, andere aber thun es nicht. Hat man nun der jungen Quittenstämmchen mehrere nöthig, so darf man nur einen entbehrlichen oder bald abgängigen alten Quittenbaum bey der Erde absägen, so werden die Wurzeln eine Menge Ausschläge hervortreiben, die sich gut bewurzeln. Ferner kann die Fortpflanzung geschehen durch Einleger oder Absenker, wenn man niedrigstehende Zweige im Herbst oder Frühjahr in die Erde biegt, das herfürstehende Ende auf etliche Augen abschneidet, und nach Verlauf von zwey Sommern ablöset und versetzet. Will man solche Vermehrung ins Große bewerkstelligen, so kann man einen erwachsenen oder mehrjährigen Quittenbaum umlegen, oder wo der Platz solches nicht gestattet, ihn ausgraben, und an einem bequemen Platz ganz in die Erde legen, seine Wurzeln wohl mit Erde bedecken und mit Wasser aufschwemmen, die Zweige der Krone aber nach gehörig ausgehobener Erde in die Ordnung legen, daß die Spitzen derselben in die Höhe stehen und über der Erde hervorragen; sodenn selbige mit Erde anhäufen und feste antreten, als welches entweder im Herbst nach Abfallen des Laubes, oder Anfang des März geschehen kann. Ist das Jahr nicht sehr trocken, so kann man im Herbst, oder Frühjahr darauf, oder wenigstens nach zwey Jahren junge Quittenstämmchen zu Hundert davon ausheben und ablösen, und noch zwey und drey Jahre lang von einer solchen eingelegten Krone sammlen. — Will man eine Vermehrung junger Quittenstämmchen durch Stecklinge machen, so schneidet man im Frühjahr junge starke Zweige einer halben Elle lang ab, stellet sie etliche Tage in frisches Wasser und stecket sie auf ein feuchtes schattiges und wohl zubereitetes Land so tief in die Erde, daß nur zwey oder drey Augen davon hervorstehen. Bey trockener Witterung aber müssen sie feucht gehalten werden. Es bleiben ohnehin viele aus. — Eine reichlichere Fortpflanzung der Quittenstämmchen aber ist die durch den Samen oder die Quittenkerne, deren oft zu dreyßig in einer einzigen gesunden Quitte befindlich sind, und kein Obst so viele Kerne hat, als diese. Man muß aber folgende nöthige Zubereitung dieser Kerne nicht unterlassen. Man leget die Kerne über Nacht in frisches Wasser, damit der starke Schleim, der wie ein Firniß sie umzogen, losweiche, reiniget sie sodann von diesem Schleim, gießet abermals etwas Wasser darüber, und macht sie vollends rein, trocknet sie mit einem Tuch und bestreuet sie mit feinem Sand, der fest an ihnen kleben bleibt. Ist dieser trocken, so werden die nunmehr gleichsam überzuckert scheinenden Kerne in eine offene Schachtel oder

in ein Säcklein gethan und über Winter aufbewahret. Im Frühjahr aber, wenn die Wärme in den Boden dringt, — denn vor Winter ist es nicht rathsam, — auf ein wohl gelegenes, etwas schattiges und frisches Land ausgesäet, weiterhin von Unkraut rein gehalten und bey anhaltend trockener Witterung Abends zuweilen begossen. Nach zwey Jahren können sie ausgehoben, und in die Baumschule versetzet werden. — Den oberwähnten abgewaschenen Schleim von den Quittenkernen kann man bey einer gelinden Wärme auf einem irdenen Teller auftrocknen lassen, und in der Haushaltung aufbewahren, wenn man dessen ohngefähr nöthig hätte. — Durch **Pfropfen, Okuliren** und **Kopuliren** kann man sich die Arten Quitten fortpflanzen, welche man will. Solches kann entweder auf Quittenstämmchen selbst geschehen, oder aber auf Birnstämmchen, worauf sie auch gut gedeihen, und sehr fruchtbar werden.

Uebrigens ist bekannt, daß die jungen Quittenstämmchen zu Grundstämmen für Birnzwergbäume, die keinen allzu großen Raum einnehmen sollen, erwählet und die Birnen auf dieselben veredelt werden. Und zwar so taugen hierzu die Aepfelquittenstämmchen so wohl, als die von der Birnquitte. Einige Pomologen wollen zwar die Apfelquitte für untauglich dazu erklären; allein es fehlen die Gründe von dieser Behauptung und zumal die zureichenden aus der Erfahrung. Denn die bloße Benennung thut hier nichts zur Sache. Es giebt lange Aepfelfrüchte und auch birnförmige, und diese taugen eben so wohl zu Veredlung mit runden Aepfelsorten, als andere Aepfelwildlinge, die aus Kernen sind, die rundliche Früchte tragen.

## Quittensorten.

Die **Birnquitte.** *Cydonia oblonga. Le Coignassier femelle.* — (Du Hamel. Hirschfeld. Handb. T. O. G.) — Sie ist eine große und dicke Frucht, mit tiefliegender Blume, deren Kelchblätter über die umherstehenden Erhöhungen und calvillartigen Ecken emporstehen, daß das Auge wenig zu sehen ist. Sie endiget sich mit einer verdüngerten und stumpfen Spitze, woran anstatt des Stiels ein Stück vom Zweig hängen bleibt. Die Schale ist ganz gelb, ohne alle Röthe und stark mit feiner Wolle bedeckt. Sie zeitigt, so wie die übrigen, Anfang Octobers und hält sich nur zwey bis drey Wochen, doch nach sehr trockenen Sommern bis Weihnachten. — Der **Baum** wird nicht groß, und macht viele dünne Zweige, die fast alljährlich voll Blüthen sind, die wie eine Heckenrose groß und ausgebreitet sind. Seine Sommertriebe sind lang, dünne und sehr wollig. Das Blatt ist länglich rund, und hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Länge nach dem Stiel zu, von da es sich kurz an denselben anrundet. Gegen vorne endiget es sich in einer kurzen Spitze. Es ist ungezahnt und dunkelgrün.

Die **Portugiesische Quitte.** *Cydonia Lusitanica. Coignassier de Portugal.* — (Hirschfeld. Handb.) — Diese wird für die vorzüglichste gehalten. Ihr Baum hat einen etwas stärkern Wuchs und wird größer, als der Birnquitte; auch die Blätter sind stärker und breiter, und die Bluthenblätter stärker und rosenfärbiger, die Frucht aber kommt in ihrer Größe und Gestalt mit der Birnquitte ganz überein, daß sie nicht von einander zu unterscheiden sind. Im Kochen aber unterscheidet sie sich von der Birnquitte dadurch, daß sie zu einem Brey zerfällt, dagegen die Schnitzen der Birnquitte ganz bleiben, und also scheint, daß diese letztere nicht so zart von Fleisch sey. Indessen ist zu verschiedenen Speisen und Confituren nöthig, daß die Schnitzen ganz bleiben, und sind also dazu die Birnquitten dienlicher.

Die **Apfelquitte.** *Cydonia maliforma. Coignassie mâle. Engl. Apple-Quince.* — (Du Hamel. Handb. T. O. G.) — Diese Frucht hat ihren Namen von der Gestalt, die mehr apfel- als birnförmig ist, überhaupt aber merklich kleiner, als die Birnquitte, übrigens aber am Stiel (der zwar eigentlich kein Stiel, sondern mehr ein Theil des Zweiges) eben so fest, aber ganz platt angewachsen ist, als jene. Die Blume ist in einem weiten Umfang eingesenkt, und hat auch, wie jene, die fünf großen Blumenblätter um sich her, die im Liegen aus dem Grünen ins Braune übergehen. Ihre Schale, welche zart und am Baum grünlich gelb ist, wird im Liegen zitronengelb, sie soll aber so lange am Baum bleiben, bis sie goldgelb wird. Sie ist, wie gewöhnlich, mit starker Wolle umgeben, doch bringen einige Bäume Quitten mit weniger Wolle, auch bisweilen mit mehr bräunlicherer Wolle, als andere. Uebrigens ist Fleisch und Saft eben das, wie bey der Birnquitte und eben so brauchbar, und was der Apfelquitte an Größe abgehet, ersetzt der Baum an der stärkern Menge der Früchte. — Der **Baum** hat eben das Wachsthum, wie der Birnquitte, nur sind die Blätter mehr rund und die Spitze stumpfer, doch ist der Baum ohne die Frucht nicht leicht von dem andern zu unterscheiden.

Die **Braunschweiger Quitte.** — (Hirschfeld. Handb.) — Sie ist die nämliche, wie die Birnquitte, nur daß sie auf dem Baum blaßgelber siehet und nicht so starke Wolle hat, auf dem Lager aber wird sie gelber.

Die **Baumwollenquitte,** auch **englische Quitte** — ist zwar auch eine Birnquitte, aber sehr dichte mit röthlicher Wolle bewachsen, die sich wie ein Pelz davon abdrucken läßt.

Die **Georgische Quitte,** die **roh eßbare Quitte.** — (Hirschfeld. Handb.) — Diese soll zärter seyn, als die unsrige und sich vom Baum weg essen lassen, ohne den Mund zusam-
men

men zu ziehen, und ihr Geruch schwächer, doch lieblich seyn. Sie ist aber rar zu bekommen.

## R.

Raupen. — Unter den Raupenarten giebt es viele, welche theils im Vorsommer, theils im Nachsommer sich hervorthun, und fast als eine Landplage anzusehen sind, da wegen ihrer Menge, die alles überziehet, nicht zu steuren ist; allein den oft so großen Schaden der gesellschaftlichen Raupen kann man abwenden, deren Samen im Herbst von Schmetterlingen in ein oder etliche zusammen gesponnene Blätter eingelegt wird. Sie kriechen im Frühjahr bey dem ersten warmen Sonnenschein aus, leben, so lange sie klein sind, gesellschaftlich zusammen, fressen die Bäume so kahl, daß sie wie Besenreiser da stehen, wodurch ihre Blüthe zernichtet, ihr Wachsthum gehindert, und bey einem darauf folgenden dürren Sommer mancher gänzliches Verderben bewirkt wird. Außerdem aber vernichtet zugleich ein solcher Raupenfraß das Fruchttragen auf das folgende Jahr. Denn wenn der seiner Blätter beraubte Baum nach Johannis in zweyten und neuen Trieb kommt, so treiben diejenigen Augen, welche fur das nächste Jahr Tragaugen geworden wären, in Laubaugen aus. Denn der Blätter wichtige Verrichtung ist unter andern, den zuströmenden Baumsaft aufzunehmen, damit er in die Knospen gemäßigt eintrete, und nicht die Fibern zu den Samengefäßen in den künftigen Blüthaugen (die sich erst bey dem zweyten Safttrieb bilden) zerreiße, und in Blätter auswachsen mache. Dieses muß aber nun geschehen, da die Blätter von den Raupen vor Johannis vernichtet worden. — Diese Raupennester müssen Ausgangs Februar oder Anfangs März sorgfältig von den Bäumen abgenommen und zertreten oder vergraben werden, zu welchem Geschäfte man besondere Raupenetsen hat, um sie aus der Höhe und den Spitzen der Bäume herunter holen zu können. — Eine sehr schädliche Raupe im Frühjahr, besonders in den Baumschulen, ist vorzüglich eine kleine schwärzliche Raupe, mit einem ganz schwarzen Köpfchen, welche von einem kleinen silberfarbnen Mottenschmetterling an die noch unaufgeschlossenen Blätter und auch Blüthenknospen angesetzet wird. Sie spinnet sogleich innerhalb die Blätter der ganzen Knospe zusammen, daß sie sich nicht aufschließen kann, frißt sich sogleich in das Herz, und läßt nie nach, bis die ganze Knospe von Grund aus vernichtet ist, und als ein brauner Butze abfallen muß. — Kommt man bey Zeiten zu Hülfe, und ziehet mit einer Stecknadel oder spitzigen Messer das Würmchen heraus, so wird die Knospe gerettet. — Sie wird von manchen Gärtnern die Stichmade genennt. — Von den allerschädlichsten Raupen sind die der Winterschmetterlinge, der großen und kleinen Frostnachtschmetterlinge (Brumata major und minor). Von jenem kommen eben die vorhin bemeldten gesellschaftlichen Raupen, von letzterem ist das Weibchen ungeflügelt, steigt an den Stämmen der Bäume hinauf zu den Zweigen, und legt in jede Knospe ein Eychen. Im Frühjahr bey steigender Sonne schlüpft das Würmchen aus, frißt zuerst die Geschlechtstheile in den Blüthen aus, daß die Frucht verloren gehet, fällt alsdann die grünen Blätter an, und macht oft den ganzen Baum kahl, und stellt sich wohl etliche Jahre nach einander ein. Dieses schädliche Schmetterlingsweibchen kann man bequem abhalten, wenn man Birkenrinden oder dergleichen mit Theer wohl bestreicht, und um den Stamm des Baums bindet; der ungeflügelte Schmetterling bleibt sodenn, nebst vielen andern Insecten, am Theer kleben. Leinwand soll man nicht nehmen, um sie mit Theer zu bestreichen, er schlägt durch und ziehet sich in den Baum, welches ihm nachtheilig werden kann. Wachstuch, auf der innern Seite damit bestrichen, taugt besser, oder nur schlechtes Papier, wenn es nur geleimet ist. Es hält lange, und wenn man das Bestreichen mit Theer wiederholt, ein ganzes Jahr. — Die Ringelraupe ist die Raupe von der Baumringelmotte (Bombyx Neustria, eine Phalene oder Nachtschmetterling). Sie legt ihre Eyer im Zirkel um die jungen Zweige allerley Obstarten, und wird manchmal irre, daß sie solche um einen Birnstiel legt. Trocknet derselbe ein, so löset sich der Ring von den Eyern ab, daß man den außerordentlich harten Kütt bewundern kann, den das Insect bey sich führet.

Wider die Bäume verheerenden gesellschaftlichen Raupen ist ein sehr gutes und bewährtes Mittel, sie auf der Stelle zu tödten und manchen Baum zu retten, wenn man Seife zu Schaum schlägt, einen leinenen Lappen, an eine Stange gebunden, hineintaugt, und die Raupen damit abstreift oder benetzet. Sie fallen todt herunter. Will man nun die Raupen bey einander antreffen, so muß man des Morgens kommen, ehe sie die Sonne bescheinet, oder vor der Abenddämmerung, oder überhaupt, wenn es kühl ist.

Noch würksamer aber ist folgendes bereitetes Seifenwasser: Man kocht 30 Maaß Wasser mit 2 Pfund Schmierseife, eben so viel Schwefelblumen und 1 Pfund giftiger Schwämme, wie man sie in sumpfigen, feuchten Plätzen, oder auch an Bäumen findet, und wirft dazu etwas Krähenaugen, und besprengt damit die Raupen.

Rebenstícher, — der blau stahlfarb glänzende Rüsselkäfer (Curculio bacchus Lin.), der in den Weinländern am bekanntesten ist, kränkt von Frühjahr bis Johannis die jungen Triebe an allen Arten der veredelten Bäume in der Baumschule gar sehr. Der schlimmste ist der stahl-

stahlblaue, in der Größe einer Schmeißfliege, wenn er ausgewachsen ist, anfangs aber ist er ganz klein. Er ist ein Rüsselkäfer mit einem langen Schnabel, womit er die obersten jungen Triebe an den Zweigen anfänglich anbohrt, und dann gänzlich abschneidet, um theils den Saft zu genießen, theils aber auch in den sich dadurch zusammenrollenden Blättern seine Eyer zu verbergen und dadurch der Fortpflanzung zu übergeben. Er legt zwey bis fünf helle, weißlich gelbe Eyerchen auf ein Blatt, sticht hernach solches ab, daß es sich fest zusammenrollet und die Eyer einschließet. Das zusammengerollte Blatt verdorret und wird vom Wind auf die Erde getrieben. Das ausgekrochene Würmchen, das sich von dem dürren Blatte nähret, kriecht, wenn es ausgefressen hat, in die Erde, und verpuppet sich, bis es sich im folgenden Frühjahr verwandelt hat und hervorkommt. Indessen wird dadurch der junge Trieb in seinem Saftumlauf durch die entzogene Spitze irre gemacht, und stehet im Wachsthum stille, bis zum zweyten Trieb um Johannis, da das folgende Auge wieder den Haupttrieb macht und fortsetzet. Wider diesen fliegenden Käfer ist kein Mittel bekannt, als ihn fleißig zu beobachten und zu tödten, aber dabey muß man außerordentlich behutsam seyn, seiner habhaft zu werden. Sobald er nur den Athem des Menschen verspürt, noch mehr aber bey der geringsten Bewegung des Reises wirft er sich sogleich zu Boden, und ist alsdann nicht mehr zu finden, da er zwischen die Erdschollen fället und sich lange unbeweglich hält. Man muß entweder die Hand vorsichtig unterhalten, oder, wenn mehrere am Bäumchen sind (wie sie denn in manchen Frühjahren sehr häufig erscheinen), unter dasselbe ein Tuch sachte ausbreiten, und das Bäumchen ein wenig bewegen oder behauchen, so fallen sie auf das Tuch. Dann aber, wenn sie merken, daß sie gefangen sind, können sie geschwinde laufen, da sie zwischen den Erdstücken lange unbeweglich bleiben. Zum Auffliegen schicken sie sich nicht häufig an. — Nach Johannis sieht man wenige mehr. — Kleinere und graue dieser Art Rüsselkäfer, die länglich sind, sind nur Blattstecher, und nicht beschwerlich, da sie nur einige Blätter abstechen. Das schädliche Insect des stahlblauen Rüsselkäfers aber verdirbt nicht nur den May hindurch die jungen Triebe, sondern auch im Junius vernichtet es öfters Tausende von Pflaumenfrüchten, hauptsächlich aber die Abrikosen, welche sie anbohren und dadurch in Fäulniß bringen. Sie suchen besonders solche Bäume heim, welche im Schutz vor dem Winde stehen. — Man lege frühmorgens oder nach einem Regen ein weißes Tuch unter den angefallenen Baum, und schüttle sie durch sanfte Bewegung darauf.

Rebenschule, — eine Pflanzschule zu Anlegung und Besetzung der Weinberge und Weingärten, darinnen Weinstöcke erzogen und gepfleget werden, um entweder Schnittholz davon zu nehmen, oder Ableger (Söhne) von den Stöcken zu machen. — Die Stöcke müssen, so, wie in den Baumschulen, von einer und eben derselben Sorte zusammen in besondern Linien stehen, die mit Nummern bezeichnet und in das Rebschulregister eingetragen sind, oder daran die Weinsorte mit Oelfarbe angeschrieben ist. Die Reihen werden in der Queere von Osten nach Westen gerichtet.

Will man die Rebenschule durch Schnittholz von den bestimmten Sorten anlegen, so ist die einfacheste Art, daß man mit einem Hopfeneisen, einer eisernen runden Stange, die etwa 1 Zoll im Durchmesser hat, in dem gehörig zubereiteten, 3 Fuß tief gegrabenen Boden ein Loch macht, die Rebe hineinsteckt, daß nur ein Auge aus der Erde hervorragt, und sodann das Loch mit gut zubereiteteter Erde voll schüttet. Man kehrt hierauf die eiserne Stange, die oben stumpf ist, um und stößt die Erde um die Rebe her ganz fest. Aber eine bessere Methode ist: Man wirft in dem gutzubereiteten Land Gräben von 1½ Fuß Tiefe auf, legt sodann das Schnittholz etwas schräg in dieselben, so, daß ein Auge über der Erde hervorstehet. Ist die Linie mit Schnittholz voll geleget, und zwar jedes 1 Fuß weit von einander abstehend, so wird durch die Verfertigung und Auswerfung des Grabens zur folgenden Linie der erstere Graben zugeworfen und die darin eingelegten Schnittlinge oder Rebhölzer bis auf ein Auge bedecket.

Will man aber die Rebschule mit Ablegern anlegen, und sie wiederum zu Ablegern davon zu machen bestimmen, so müssen die Reihen 8 Fuß weit von einander gemacht und jede Sorte beysammen in eine Reihe gehörig gepflanzet und sorgfältig bezeichnet werden. Jeder Stock muß 6 Fuß von dem andern entfernt gesetzet werden, damit man nach allen Richtungen um den Stock Ableger machen könne. Eine kleine Anhöhe und Abhang ist zu einer solchen Anlage vorzüglicher, als ein ebnes Land, und ein nicht zu leichter, aber auch nicht zu schwerer Boden, besonders ein leimig sandiger und noch mehr ein mergelartiger Boden der zuträglichste. Die Gruben zu den Ablegern werden 2 Fuß tief gemacht. Die ausgeworfene Erde wird mit verwestem Mist gut durchgearbeitet, und davon 1 Fuß tief in das Loch geworfen, der Ableger darauf in die Mitte und zwar mit den Wurzeln nach Süden gelegt. Man kann aber auch unten guten verwesten Dünger etwa 4 bis 6 Zoll hoch legen, darauf von der ausgeworfenen guten Erde 8 bis 6 Zoll hoch, und alsdenn die Wurzeln des Stocks, so daß er jedesmal 1 Fuß tief in dem Boden stehe. Ist der Boden leicht, so sind unten eingelegte Rasenstücke sehr gut. Haben die Stöcke etliche Jahre gestanden und guten Trieb, daß man anfangen kann, Ableger von ihnen zu machen, so werden im Herbst die bequemen daran

an befindlichen Reben, die zeitiges Holz haben, 1 Fuß tief in die Erde gebengt, und mit der ausgeworfenen Erde wieder bedecket und festgetreten. Dabey müssen höhere Augen in die Erde kommen, als das letzte, so man zum Trieb bestimmen will. Im Frühjahr darauf, wenn nicht mehr starker Frost zu vermuthen, räumt man bey gutem Wetter und trockenem Boden die Erde etwas weg, richtet den Einleger ohne Verletzung der Rinde gerade, und schneidet ihn auf ein oder zwey Augen über der Erde ab, und steckt ihm einen leichten Pfahl bey.

Die Wartung und Bau sowohl der Stecklinge, als der Ableger bestehet hauptsächlich darin, daß man die Erde von Unkraut rein halte, und sie öfters behäcke, daß der Boden locker und fruchtbar bleibe. In den weiten Zwischenreihen kann man wohl verschiedene Gemüse und Pflanzen anfänglich ziehen, es sollen aber keine tiefwurzlende seyn, die den Weinstöcken die Nahrung entziehen, und denn auch damit den Stöcken nicht zu nahe kommen. Drey Fuß im Umkreis müssen sie davon frey seyn. Drohet ein Spatfrost, so bedeckt man die treibenden Augen mit Moos, oder mit langem Mist, den man aber nachher behutsam abnehmen muß, um die Augen nicht abzustoßen. Wächset die getriebene Rebe gut, so wird sie so bald thunlich an den Pfahl zu ihrer Sicherheit gebunden. Im Julius oder August wird ihr von unten ein oder mehrere Blätter abgenommen, damit das Holz desto leichter reife. Treibt der Stock mehrere Reben, so nimmt man die schwächsten ab, und läßt nur eine oder zwey stehen. — Wo das Decken im Winter gewöhnlich und nöthig ist, wird im Herbst des ersten Sommers, wenn das Holz reif ist, Erde an den Stock geschüttet und die Rebe niedergebogen, und mit etwas weniger Erde und Mist belegt. Im Frühjahr darauf bey Sonnenschein gelüftet, und nach einiger Zeit geschnitten. Das geschiehet gewöhnlich auf zwey Augen über der Erde, woraus man zwey Schösse wachsen läßt, die andern aber werden abgenommen. Werden die Reben lang, so stutzt man sie im July oder August und entlediget sie auch unten vom Geiz, oder den Sprossen, welche neben den Knospen und Blättern herauswachsen. — Bey Stöcken, welche man zum Ablegermachen bestimmen und halten will, schneidet man die aus dem Stamm gerade aufwachsenden Reben möglichst ab und erziehet die Seitenreben, als welche sich besser zum Einlegen bequemen. — Das Düngen der Stöcke ist im Herbst am besten. Dazu macht man um den Stock, etwa 4 Zoll von ihm entfernt, einen kleinen Graben, und legt in denselben verweseten Mist, den man mit Erde wieder zudecket. Dadurch wird zugleich der Boden zu den neuen Ablegern gut bereitet. — Jeden Ableger sowohl, als die Reißlinge (die von eingesteckten Reben, Blindhölzer genannt, erzogenen jungen Traubenstöcke) muß man zwey Jahre stehen lassen, damit sie hinreichende Wurzeln ziehen, um mit Sicherheit verpflanzet werden zu können. Davon zeuget der Trieb des jungen Stocks. Ist derselbe im zweyten Jahr noch zu schwach, so läßt man ihn noch ein Jahr stehen.

**Regen zur Blüthezeit.** — So nützlich ein warmer Regen ist, der die Blüthe der Obstbäume abwäscht und von mancherley Ungeziefer rc. reiniget, so schädlich sind kalte anhaltende Regen, wodurch die Blüthe in ihrem Fortgang und Befruchtungsgeschäfte gehindert und aufgehalten wird, fudert, kränklich und blaß wird, dabey denn die Insecten Zeit gewinnen, ihre Brut an die Blüthe anzusetzen, oder die bereits angesetzte in die Blüthe sich einzufressen, und ihre Befruchtungstheile zu verderben und auszuzehren. — Hierbey aber ist das ein recht gutes Mittel, wodurch man auch bey der schlechtesten Witterung doch immer viel Obst erhält, wenn man die bluhenden Bäume bey Nebel, Höherauch und Regenwetter täglich etlichemal recht schüttelt, damit die Feuchtigkeit abfalle, auch solches Schütteln bey gutem Wetter wiederholet, wodurch auch die Insecten beunruhiget und abgehalten werden. So lange auch der Samenstaub naß und schwer ist, kann ihn die Luft nicht zum Keime führen, ihn zu befruchten, oder ist wenigstens in solchem Zustand zur Befruchtung untauglich. Hat er aber bey seinem Reifepunct nur einen Augenblick, da er trocken und leicht ist, so kann er seiner Bestimmung entsprechen. Und das befördert man auch durch das Abschütteln der Regentropfen. — Dieses Schütteln kann bey großen Bäumen durch einen Haken, der an einer Stange fest gemacht ist, bewerkstelliget werden.

**Rinde des Baums** — bestehet aus einer äußern zähen Haut, darunter ein netzförmiges zelliges Gewebe voll kleiner Bläschen ist. Dieses Netzgewebe, die feinen Faserbündel werden immer feiner und die Maschen immer kleiner, je tiefer sie einwärts liegen. Hier befindet sich insonderheit die große Werkstätte, worinnen der Saft des Baums bereitet wird, seinen Um- und Rücklauf hat und mit dem Herzen des thierischen Körpers verglichen werden kann. An der innern Seite dieser zelligten Haut werden die Gefäße nach und nach knorpelartig durch die Verdickung des Saftes, und es entstehet ein Bast und dichtere Rinde, die im Winter sich verhärtet und zu Holz wird, welchen jährlichen neuen Ring man den Jahreswuchs nennet, daran man das Alter eines Baums abzählen kann, wenn derselbe nahe an der Wurzel queer durchgesäget ist. — Der Gefäße, welche noch zur Zeit entdecket sind, siehet man vornehmlich dreyerley: 1) fasrige Gefäße, Fibern, aus hohlen Kanälen bestehend, die senkrecht durch alle Theile gehen, in dichten Bündeln beysammen stehen, und linienweise zusammenhängen. Sie sind gleichsam die Adern, wodurch der Saft von der Wurzel in die

 Höhe

Höhe gehet, und durch die kleinsten Theile dringet; 2) Markgefäße, die den fasrigen nahe kommen, aber sich dadurch unterscheiden, daß sie niemals Bündel ausmachen und eine schiefe oder horizontale Lage haben, durch das Mark und Zellengewebe ohne gewisse Ordnung laufen, sich in den Häuten der Gefäße vertheilen und endlich in der äußersten Haut ein zartes Netz bilden; 3) Spiralgefäße, elastische, sehr zarte dünne Schläuche, die wie eine Uhrfeder dichte gewunden sind. In ihnen liegt die Haupttriebkraft des ganzen Baums und der Grund aller Zweige und Blätter, selbst der Blüthe und Frucht. Entstehet ein neuer Trieb, so verlängert sich ein Bündel der Spiralgefäße des Bastes, dringt durch die Rinde und bildet ein Auge oder Knospe.

Rüsselkäfer, — ein Blüthe verderbendes Insect und kleines graues Käferchen mit einem langen Schnabel, welches schon vor Winter seine Eyer an die Blüthenknospen ansetzet. Im Frühjahr kriechet diese Brut aus, und wenn die Blüthebiumen bey ungünstigen kaltregnerischen Wetter langsam aufgehen, so gewinnen diese kleinen Larven Zeit in die Blüthe sich einzufressen, und die größte Verwüstung anzurichten. — Wenn man zur Blüthezeit etliche Sträußchen zusammen gelaufener oder geschlossener brauner Apfelblüthe in ein Glas legt und solches mit Papier zu bindet, so wird man nach Verlauf einiger Wochen lauter kleine Rüsselkäfer ausschlüpfen sehen. — Im Allgemeinen ist hier kein Mittel bekannt und ausführbar; allein es bewirkt bey alle dem viel mehr Obst, wenn man nach dem Regen oder auch unter dem Regen zur Blüthezeit die Bäume fleißig schüttelt. Denn dadurch kommt vieles Ungeziefer von den Blumen ab, und wird verhindert, daß es viel weniger Blüthe verderben kann.

## S.

Das Schaum-Insect, Chermes Pyri Lin. der Birnbaumsauger — der aber mehr auf den Apfelbaumblättern sich zeigt, fügt oft den Apfelbäumen großen Schaden zu. Dieses Insect hat eine besondere Lebensart. Es unterhält beständig einen weißen Schaum um sich, zu seiner Vertheidigung und zum Schutz wider die Austrocknung der Sonnenhitze. Anfänglich zeigt es sich als ein kleiner weißer Schaum an den Zweigen, an den Winkeln der Blätter. Je mehr es heranwächset und der Schaum größer wird, so gehet es auch an das alte Holz, und saugt den Saft von Blättern und Zweigen aus. Aber nicht nur entziehet es dem Baum seine Säfte, sondern es verursacht auch viele Stockungen des Saftes und hemmet den Wachsthum der Sommertriebe und also des ganzen Baums dadurch, daß durch ihr Einbohren und Saugen sich an den Ort ihres Aufenthalts der Saft hinziehet, Beulen und Auswüchse verursacht und gleichsam eine Geschwulst, daß der Zweig an solchen Gegenden dreymal so dick wird, als im gesunden Zustand, so wie am Pfirschenbaum die jungen Triebe durch den Brenner Cloque anlaufen und endlich verdorren. Das Uebel ist selten; wo aber dieses Insect einnistet, so breitet es sich endlich über eine ganze Gegend aus. Es fängt an den Zwergäpfelbäumen an und kommt dann auch an die Hochstämmigen. — Nur eine scharfe Lauge muß ihren Schaum durchdringen und es tödten. Dergleichen ist die Seifensiederlauge. Oder man macht eine starke Lauge von Büchenasche, Portasche, Küchensalz und Salpeter und wäschet die Bäume in Zeiten damit ab.

Schneiden, Zurechtschneiden der Kernwildlinge zum Verpflanzen in die Baumschule — geschiehet 1) an den Wurzeln. Hiebey lehret eine kluge Ueberlegung der Absicht der Natur, warum sie dem jungen Baum die Wurzeln als Werkzeuge ihrer ersten Lebenskräfte zu ihrem gedeihlichen Wachsthum verliehen habe, daß der Schlendrian solcher Gärtner widersinnig seye, welche der kleinen Baumpflanze die Wurzeln groß und klein bis auf einen Stumpfen unbarmherzig wegschneiden, und behaupten, der Baum müsse neue Wurzeln ziehen. Das thut er wohl meistens, aber kümmerlich, und wird in seinem Wachsthum sehr zurückgesetzet. — Was beschnitten werden soll ist einmal a) die Stechwurzel, auch Pfahl und Herzwurzel genannt, die vom Stamm aus gerade und in die tieflaufende starke Wurzel, welche die Natur nicht so wohl treibt zur Einsaugung der Nahrungstheilchen, das hauptsächlich die kleinen neben auslaufenden Wurzeln thun, als vielmehr zur Befestigung des Stammes. Diese Stechwurzel muß bis auf einen solchen Theil weggeschnitten werden, daß sich oben noch eine Krone von Wurzeln daran erzeugen kann, wenn sie etwa noch nicht vorhanden wären. Denn die Befestigung des Baums in der Erde geschiehet nun durch die stärker werdenden Nebenwurzeln, Haftwurzeln, und sowohl diese, als auch die Haarwurzeln, oder Nahrungswurzeln würden sich nicht in solcher Menge erzeugen, wenn die Rübenartige Stechwurzel ganz bliebe; gleichwohl sind jene die nöthigsten Wurzeln zu Einsaugung der Nahrungstheilchen aus der obern guten Erde. — Ferner müssen b) alle etwa schadhafte Theile an den Wurzeln weggeschnitten werden, so weit sie etwa verwundet, gequetschet, oder gesplittert sind; denn sie würden am schadhaften Ort faulen, und das Gesunde auch anstecken. — c) Wo eine Wurzel abgerissen und faserig ist, muß so viel weg, daß es glatt geschnitten sey. — d) Müssen einzelne allzulange, den andern vorlaufende Wurzeln verkürzt und den übrigen gleich geschnitten werden, damit sich eine gleiche schöne Krone von Wurzeln bilde. — e) Was von kleinen Wurzeln etwa vertrocknet,

net, schwarz, ungesund und abgestorben erscheint, muß so weit hinweg, bis sich die Wurzel gesund und frisch zeigt.

So schonend man aber mit Beschneidung der Wurzeln zu Werke gehen soll, so unbarmherzig muß man 2) mit dem Schaft und seinen Zweigen seyn. Hievon muß alles weggeschnitten werden bis auf etliche gesunde Augen, wobey die Beschaffenheit der Wurzeln lehren muß, ob das Stämmchen eine Spanne oder einen Fuß hoch oder eine Elle hoch soll gelassen werden. Der schönste Schuß muß ohne Bedauren wegfallen, wenn das Stämmchen gut und bald anwachsen soll. Denn da es sich nun frisch ansaugen und seine Wunden verheilen und verwachsen muß, so darf es seine Säfte nicht vertheilen, sondern die Wurzel hat anfänglich mit sich zu thun; ist diese verstärkt, so treibt sie sodann mit voller Kraft, und das Reis aus dem obersten Auge wird schöner, als das erste war. Muß es aber seine Säfte vertheilen, ehe es gut eingewurzelt ist, so wächset es kummerlich oder verdirbt gar.

Schnecken, — und darunter sonderheitlich die kleinen nackenden Schnecken, auch Schnegel genannt, welche bisweilen bey warmen feuchten Frühjahren in den Gemüsgärten, und im Herbst bey nassen Sommern auf den Saatfeldern großen Schaden anrichten, finden sich auch öfters im Frühjahr in den Baumschulen ein, und fressen die jungen Knospen ab, welche an den neugepfropften und auf das schlafende Auge oculirt gewesenen Stämmchen auszutreiben anfangen, zu welchen sich auch wohl einige der rothen Schnecken gesellen. Sobald die Sonne hervorkommt, kriechen die kleinen Schnecken wieder unter die Erdschollen. — Diesem Schaden muß man einmal dadurch vorbeugen, daß sogleich nach dem Pfropfen das erste Hacken in der Baumschule verrichtet werde, wodurch das Gras und Unkraut vertilget und diesem Ungeziefer vieler Aufenthalt benommen wird. Hernach aber ist dieses ein trefliches Mittel, (so man auch in den Küchengärten und sonst gut gebrauchen kann,) die Schnegel gar artig wegzufangen; man macht Strohwische, taucht sie ins Wasser und legt sie Abends hie und dorthin. Die Schnecken, welche die Feuchtigkeit lieben, kriechen bey Aufgang der Sonne lieber in und unter die nassen Strohwische, als unter die trockenen Erdschollen. Des Morgens nun, wenn die Sonne aufgegangen, sammlet man die Strohwische und lässet die darin befindlichen Schnegel den Enten zum Frühstück heimtragen.

Schnittlinge, Stecklinge. — heißen Zweige, welche von Obstbäumen oder Sträuchern abgeschnitten und in die Erde gestecket werden, um Wurzeln zu ziehen und zu Bäumen oder Sträuchern erzogen werden zu können. — Diese Fortpflanzungsart hat wahrscheinlich ihren Ursprung vom Weinbau, da man gewöhnlich die Weinstöcke durch Einsteckung abgeschnittener Reben in die Erde (welche Blindhölzer, Schnitthölzer, Setzreben 2c. genennet werden,) erziehet. Ob nun aber schon die fruchtbare Natur zu Erhaltung und Fortpflanzung ihrer Gewächse ihren Bildungstrieb auch bey dieser veränderten Lage und Umstände dahin lenket, daß die Augen, welche in der freyen Luft Blätter und Zweige gegeben hätten, in der Erde Wurzeln werden, so ist doch diese Fortpflanzungsart bey den Aepfel- und Birnarten nicht thunlich, theils langsam zum zweckführend, und das Veredlen durch die Pfropfungs-Methoden vorzüglicher. Bey zwergartigen Bäumen, als Quitten, Mispeln, Johannis- oder Paradiesapfel, Kornelkirschen 2c. und bey Sträuchern oder Staudengewächsen z. B. Johannisbeeren, Haselnüssen 2c. thun die Schnittlinge oder Stecklinge besser gut. Sie erfordern aber ein gutes, lockeres feuchtes Land, daß der Sonne nicht allzusehr ausgesetzt ist, und man muß es bey anhaltender Trockene öfters begießen.

Zu Schnittlingen oder Steckreisern werden starke Sommerschosse, Triebe vom letzten Jahr genommen, von 1 bis 1½ Fuß lang geschnitten, und wenn sie können vom Ast abgerissen werden, daß sie unten den Knorpel behalten konnen, wo das Mark am geringsten ist, so ist es am besten. Alda wird der Steckling rund und glatt zugeschnitten, und ist sehr zuträglich, wenn daselbst einer Nuß groß von der obbeschriebenen Baumkütte angedruckt wird, wenn sie in die Erde geleget werden. Solches geschiehet im März, oder so bald es der Ausgang des Winters zuläßt, ehe die Bäume in Trieb kommen, und die Augen noch schlafen.

Sollen sie der Erde übergeben werden, so macht man einen Graben in das gut zubereitete und locker gegrabene Land, stellet sie Reis für Reis einen Fuß weit von einander, gerade stehend, so tief, daß zwey oder drey Augen aus der Erde hervorstehen. — Ihre Verpflegung im ersten Sommer bestehet blos im Reinhalten von Unkraut, und Begießung bey Trockenheit. Im folgenden Frühjahr werden die Triebe zu Verstärkung der Wurzeln bis auf etliche Augen zurückgeschnitten. Und weil es den Schnittlingen schwerer hält, als den Sämlingen, hinreichende Wurzeln aus den Augen zu ziehen, so müssen sie auch gewöhnlich drey Jahre stehen bleiben, bis sie in die Baumschule können versetzet werden. — Es ist indessen bey den ersten Schnittlingen das erste Austreiben der über Erde stehenden Augen vor Johannis noch kein Beweis, daß sie auch in der Erde Wurzeln gezogen, viele davon gehen nach Johannis wieder ab.

Schröpfen, Aderlassen an Bäumen — ist eine Curmethode bey verschiedenen Unfällen und Krankheiten derselben. Die Operation wird also verrichtet; auf der Mitternachtseite des Baums wird mit der Spitze der Messers, welche man zwischen dem Daumen und Zeigefingern feste hält,

hält, die Hälfte von der Dicke der Rinde durchschnitten. Aber dabey muß man sehr achtsam seyn, daß man nicht zu tief, nicht bis auf das Holz schneide, sonst treibt der unterlaufende Saft die Rinde vom Holz ab, und kann den Brand verursachen. Zu mehrerer Sicherheit kann man die Dicke der Rinde am Baum an irgend einem Fleck, wo man nicht schröpfen will, untersuchen, und alsdann die Tiefe bemerken, in welcher die Spitze des Messers laufen soll. — Dieses Schröpfen dienet einmal zur Beförderung der Dicke des Baums, da er manchmal, wie besonders die Birnbäume, oben dicker, als unten wird, dabey es sich denn von selbst verstehet, daß man nur so weit schlitze, als man den Baum dicker haben will. Eben dieses gilt auch bey der Absicht, einen jungen krummen Baum gerader zu machen, daß man in der Höhle der Krümme einschlitze, damit allda durch neue Auf- und Ansetzung der Rinde der Bug nach und nach ausgefüllt werde. — Allein von wichtigerem Momente des Schröpfens ist die dadurch bewirkte Ableitung so wohl der verdorbenen, als der überflüssigen Säfte. Es werden dadurch harte Rinden dem Andringen des Safts nachgebend gemacht. Zu Rettung der Bäume vom Ersticken, da die Blätter plötzlich gelb werden und die Bäume oft mit der Frucht zu verderben drohen, ist es das Einzige Rettungsmittel, wobey man zugleich die Erde über den Wurzeln etwas abraumet. Bey Bäumen, die von Raupen, Maykäfern, Blattläusen rc. stark beschädiget worden, bey Pfirschen, und andern Steinobstbäumen, die vom Harzfluß angegriffen sind, thut es treffliche Dienste. Bey erfrornen Bäumen befreyet dieses Schröpfen die verdorbenen Säfte, um durch bessere ersetzt werden zu können, und so nach und nach sie von ihrem Verderben zu befreyen.

Ist diese Cur nicht dringend, und kein Nothfall vorhanden, so geschiehet die Verrichtung an den Kernobstbäumen von Abfall der Blätter an bis auf den Frühling, ehe der Baumsaft in voller Bewegung ist. Fur die Steinobstbäume aber ist der Frühling die schicklichste Jahreszeit.

Schrotwurmer, — welche inwendig die Bäume zernagen, und ihr Holz und Rinde schroten, sind Larven von verschiedenen Holzkäfern, besonders der Holzwespe (Sirex), welche ihre Eyer entweder an faule Stumpfen von abgehauenen Aesten, oder an schadhafte Flecken der Rinde des Stammes legen. Die Würmer, welche daraus entstehen, wovon einige nach ihrer Gestalt und Grofe den Engerlingen (der Larve des Maykäfers) gleichen, einen braunen Kopf und starke Freßzangen haben, und zwey, drey bis vier Jahre fressen und das Holz schroten, bis sie sich verpuppen und verwandlen, — benagen die Rinde innerhalb am Splint immer weiter, wodurch sich der Saft ergießt, solcher scharf und verdorben wird, und eine Art von Brand und Krebs verursacht. Sie kommen endlich vom Stamme in die Aeste und je älter und stärker der Wurm wird, desto mehr benagt er auch das Holz unter der Rinde, und derjenige Wurm, der im faulen Holz angeleget ist, kommt an das gesunde Holz und vermehrt die Fäulniß und das Uebel immer mehr. Der Baum trauret, treibt keine Sommerlatten mehr, und wenn nicht geholfen wird, so gehet er oft ganz zu Grunde. — Man entdeckt diese Krankheit theils an der losen Rinde, die vom Stamm abspringt, theils an den darunter befindlichen Wurmlöchern, theils an dem schwarzen Wasser, so man bisweilen darinn antrift, und welches der versammelte Saft vom Baum, oder Regenwasser ist, darin sich der Unrath der Würmer auflöset. — Das Präservativmittel ist erstlich, daß man seine erwachsenen Bäume nicht vernachläßige, und wenn ein Ast abgenommen werden muß, oder vom Wind und Wetter verunglückt ist, die Platte und Wunde nicht unbedeckt lasse, daß Fäulniß entstehe, und die Insekten ankommen können, sondern bey jeder Wunde die Baumkütte ausdrücke, hernach daß man alle Jahr im März beym Ausputzen der Bäume ein aufmerksames Auge habe, wo etwa hier und da ein kranker Flecken an der Rinde der Bäume sich zeige, um dem noch kleinen Uebel zu steuren, ehe es einreißt. — Die Kur selbst bey wirklich angegriffenen Bäumen von den sogenannten Schrotwurmern ist diese: man sucht der losen Rinde nach, schneidet sie mit dem Messer ab und wenn der Baum stark und die Rinde dicke ist, so gebraucht man das kleine Beil, bis man die Würmer entdeckt, oder am Ende des Schadens ist. Bisweilen kann man den Wurm, wenn er ins Herz des Baums gedrungen, mit einem eisernen Drath zerstoßen. Die Wunden des Baums müssen sodann mit der Baumkütte wohl versorgt alles damit geebnet, und dem Baum zur Erquikkung gute Dungerde an die Wurzel gelegt werden.

Setzen, Einsetzen der Kernwildlinge in die Baumschule. — Wenn die nach zwey Jahren von der Kernsaat an aus dem Baumpflanzenland ausgehobenen Kernwildlinge gehörig zurecht geschnitten sind (s. Schneiden). So sollen sie, so wenig als möglich, der freyen austrocknenden Luft ausgesetzet bleiben, sondern nach ihren Arten und Sorten bezeichnet, unvermischt in diejenigen Reihen der Baumschule in gehöriger Weite von einander (s. Baumschule) eingesetzet werden, welche zu Veredlung dieser, oder jener Sorten in dem Baumschulregister bestimmt sind, z. E. die Wildlinge von Renettenkernen in die Reihen, wo Renettenarten sollen veredelt und erzogen werden, die Peppingswildlinge in die Peppingsreihen, die Calvillenwildlinge in die Calvillenreihen rc. — Es ist aber 1) nicht so rathsam, daß man einen Graben ziehe, und die Stämmchen allda nach der Ordnung einlege, sondern es ist besser, man mache nach der Schnur Löcher, und setze jedes Stämmchen gehörig ein, weil auf solche

solche Weise die Erde mehr Feuchtigkeit behält, das besonders bey dem Setzen im Frühjahr desto nöthiger ist. — 2) Muß man die Stämmchen nicht zu tief setzen; sonst kann Wärme, Sonne und Luft mit ihren fruchtbarmachenden Theilen nicht zu den Wurzeln dringen, und diese finden in der Tiefe die Menge der Nahrungstheilchen nicht, als unter der Oberfläche, daher auch alle zu tief gesetzte jungen Bäume nicht freudig fortwachsen, sondern zurückbleiben, und bisweilen gar verderben. besonders will der Apfelbaum nicht tief gesetzet seyn. Ueberdas sind nach der Hand tiefgesetzte Bäume beschwerlich, und nicht ohne große Beschädigung der Wurzeln wieder auszuheben; nur macht desfalls die Setzzeit eine kleine Ausnahme von der Regel. Wenn nämlich die Stämmchen vor Winter oder bey schönen Wintertagen gesetzet werden, so ist ein etliche Zoll tieferes Einsetzen erforderlich, weil der Frost die Erde hebt, und zugleich die Wurzeln mit, durch das Aufthauen aber sich jene wieder setzt, aber die Wurzeln der Bäumchen zurückbleiben, daß sie sich, wenn es öfters thauet, ganz ausheben, und umlegen, deswegen auch das Aussetzen im Frühjahr vorzüglicher ist, als im Herbst, wenn es nicht zeitlich in demselben geschehen kann. — 3) Beym Setzen selbst müssen die Wurzeln in die Rundung ausgebreitet und mit Ordnung und Achtsamkeit zurecht geleget werden. Der ganze Wuchs und die Schönheit der Krone hänget von einer schönen Wurzelkrone ab, und beym Setzen wird der Grund dazu gelegt. — 4) Auf die Wurzeln wird von der obersten feinen Erde gelegt, und solche nicht zu wenig und nicht zu viel angetreten. Wie gelinde, oder wie stark solches geschehen solle, lehret die Trockenheit, oder Feuchte der Erde. Es muß das Stämmchen so feste sitzen, daß man es nicht so leicht ausrupfen kann.

**Sommerschnitt an Zwergbäumen** — findet bey Kernobst nicht statt; wie nicht weniger bey dem allermeisten Steinobst. Nur bey solchen Sorten von Kirschen ist der Sommerschnitt erforderlich und kein anderer anwendbar, wo sich nur ein einziges Laubauge vorne an der Spitze des Zweiges findet; wie z. B. bey der Henneberger Grafenkirsche, der Bouquetkirsche rc. Denn ob schon das Steinobst auch seine Fruchtruthen und Fruchthölzlein von drey, vier Zoll Länge hat, so bilden sich doch auch die schönsten Blüthenknospen oder Fruchtaugen an dem Sommertrieb des nämlichen Jahres völlig aus, und bedürfen solche keiner Blätteraugen, noch der Vorbereitung wie das Kernobst. Man würde nun bey obbemeldten Kirschensorten durch den Schnitt im Frühjahr den Leitzweig wegschneiden, und der Zweig, da lauter Blüthenknospen dahinter sind, mit den Blüthen verderben. Solche Bäume müssen also im Sommer geschnitten werden, ehe die Vegetation die Fruchtaugen ausgebildet hat. Diese Ausbildung geschiehet bey dem zweyten Saftrieb nach Johannis, da nicht nur der Umlauf des Baumsafts sanfter ist, sondern auch die Blätter vollkommener sind, um ihre Verrichtung zu Vervollkommnung der Augen zu thun. Es muß also dieser Sommerschnitt vor Johannis geschehen, dadurch denn ein stärkerer Antrieb des roheren Baumsafts in diese sich erst ausbildende Augen geleitet wird, daß die Blüthentheile zu Blättern und fortwachsenden Zweigen werden. — Was aber das Kernobst betrift, so taugt für solches der Sommerschnitt nicht. Der Baum wird nicht nur durch diese sklavische Behandlung entkräftet, sondern man schadet sich dadurch an Früchten aufs zukünftige Jahr. Denn was Tragaugen gegeben hätte, schlägt wegen dem Trieb des Safts noch vor Winter in Holzaugen aus.

**Sommertrieb, Sommerschoß, Sommerlatten** — ist ein Zweig, der in einem Sommer aus einem Laubauge hervorgetrieben worden. Er ist wechselsweise mit Augen und Blättern besetzet, und hat ein Auge an der Spitze, welches das stärkste und etwas runder ist, als die übrigen, weil es den stärksten Zufluß des Safts hat, der bey dem Baum, der Bestimmung der Natur nach, auf die entferntesten Zweige und Augen am meisten und ersten wirkt. Daher hat auch das äußerste Auge gewöhnlich die meisten Blättchen, und die Natur ordnet es so, weil es für das zukünftige Jahr den Zweig verlängern und den Baum vergrößern muß.

**Speierlingbaum, Sperber, Sperbaum,** Sorbus Domestica Lin. ist eigentlich ein wilder Baum, seine nützliche Frucht aber räumt ihm billig einen Platz auch in der Pomologie ein. Botanisch beschreibt ihn Linné: *Sorbus sativa foliis pinnatis subtus villosis*, Sorbus mit gefiederten Blättern, welche auf der untern Fläche rau sind und große Büscheln weißlicher fünfblätteriger Blumen haben, auf welche birnförmige röthliche Früchte folgen, die in Büscheln hangen und drey, oder vier Saamenkörner enthalten. Seine Blätter gleichen gänzlich den des Vogelbeerbaums, Sorbus Aucuparia. und sind davon nicht zu unterscheiden, nur das Letztere unten an der Rippe roth sind, aber des Speierlings grün. Er blühet spät, und wenn die Obstbäume schon abgeblühet haben, und wird auch seine Blüthe leicht von Gewittern mit Blitzen verdorben. Er trägt so bald Früchte, als andere Obstbäume und wird sehr groß wie eine Eiche. Er nimmt mit allerhand Erdreich vorlieb, das zuträglichste aber ist für ihn ein frisches gutes. Er liebt auch etwas Schatten.

Seine Fortpflanzung geschiehet hauptsächlich durch die Kerne, welche den Birnkernen gleich sind, und werden auch eben so behandelt und erzogen. Bey trockener Witterung geben diese von den Pflanzen ab. Wenn sie in die Baumschule versetzet werden, so bekommen sie häufig eine

eine Art von Brandflecken; allein sie schaden ihnen nicht und verwachsen endlich alles wieder. Man unterlasse daher das Ausschneiden der vermeintlichen Brandschäden, es ist besser, man schneidet nichts daran.

Die Frucht des Speierlings, welche im Herbst zeitig wird, hat manche Liebhaber. Man kann sie aber nicht eher genießen, als bis sie teig geworden, das nach etlichen Tagen im Liegen geschiehet. Ihr vornehmster Nutzen aber ist der gute Cyder, den sie, mit Aepfeln vermischt, geben, der schon von Farbe, stark und gut wird. — Es giebt Aepfel- und Birnspeierlinge. Jene sind etwas größer und dicker, jedoch von Birnform, wie die Birnspeierlinge, nur wenige sind rundlich. Bey der Zeitigung sind sie auf der Sonnenseite schön roth, übrigens grünlich gelb.

Wilder oder Ahornblättriger Speierbaum, Crataegus torminalis, Sorbus torminalis, auch Atlasbeere, Atlaskirsche, Elsebeere genannt. Dieses ist zwar auch nur ein Waldbaum, der groß wird und sich sehr ausbreitet, und von dem Speierlingsgeschlecht. Seine Rinde ist weißgraulich; die Augen groß und voll, und treiben sehr früh. Sein Holz hat die Feinheit des Birnbaums, ist weißgelblich und härter, als Buchenholz. Seine Blätter haben die Gestalt der Traubenblätter, oder des Ahorns, sind unten weißwollig, oben dunkelgrün. Seine Blüthe ist der Speierlingsblüthe ganz gleich, hat Dolden von 30 bis 40 Blüthen. Die Frucht ist eine Beere von der Größe einer Haselnuß, fast birnförmig, mit einem rothbraunen steinigten Kern. Das Fleisch, wenn es moll oder teig geworden, wie bey dem Speierling, ist ein sehr zartes Mark, von einer sehr angenehmen Säure und einem Geschmack, der viel Aehnlichkeit mit der Hagebutte hat. Man kann den Baum auch auf Birne pfropfen.

Stachelbeere. Ribes grossularia L. Ribes grossularia aculeata. Groseiller epineux. In manchen Gegenden und in der Pfalz heißt sie Gruschelbeere, bey den Alten Stickbeere. — Der Stachelbeerstrauch gehöret zum Geschlecht der Johannisbeere. So verschieden die Früchte sind, und jene keine Stacheln haben, so sind doch die wesentlichen Charactere die nämlichen. Daß derselbe mit dem Johannisbeerstrauch auch von der Insel Zante zuerst nach England gekommen, ist höchst wahrscheinlich, weil daselbst die schönsten und größten Arten befindlich sind, die bisher in Teutschland noch selten gewesen. — Der Stachelbeerstrauch thut fast in einem jeden Boden gut, liebt aber vorzüglich eine schwarze lockere Gewächserde. Er wächst 3 bis 4 Fuß hoch, treibt niedrige Zweige, und macht sich sehr buschig. Seine Früchte trägt er beydes am jungen und am alten Holz, sowohl unmittelbar aus den Augen seiner Sommerlatten, als auch an kleinen Fruchtträgern, die an den zwey-, drey- oder mehrjährigen Zweigen stehen. Er schlägt am ersten im Frühjahr aus und ist gegen die Witterung sehr dauerhaft. Seine Früchte und Beeren finden viele Liebhaber und sind sowohl frisch gut zu essen, als auch zum Einmachen und zu allerhand Confituren sehr brauchbar; auch geben sie einen angenehmen vortreflichen Wein.

Zum Wein werden die Stachelbeeren also bereitet: Wenn sie vollkommen reif sind, werden sie gequetschet. Anfänglich scheinen sie wenig Saft zu haben, und bleiben dicke, wie ein Brey, bis zum vierten Tag, da man sie pressen kann. Auf die Trester schüttet man noch den zehnten Theil Aepfelwein, wenn man dessen hat, oder in Ermanglung dessen so viel Wasser, und presset sie nochmals durch. Von 10 Maaß Stachelbeeren erhält man auf solche Art 9 Maaß Most, der wie ein Weinmost süß ist, dabey aber anfänglich etwas herbe schmeckt. Wenn man aber diesen Most sechs Wochen lang in einem Fäßchen im Keller liegen läßt, ihn sodann auf Bouteillen zapft und wieder sechs Wochen in einem guten Keller im Sande liegen läßt, so kann man kaum glauben, welch ein delikater Wein er wird und wie angenehm er schmeckt. Wenn er einige Jahre gelegen hat, so bekommt er einen starken Geruch, und wird angenehmer, als der Moselwein. Er hat eine angenehme Säure, eine besondere Verdauungskraft und wird nicht schaal oder matt, schimmlich und verdorben, wie andere Weine, wenn gleich die Bouteille einige Wochen halb angebrochen gelassen wird, wenn sie nur an einem kühlen Orte stehet. — In die Nordischen Länder, da der Weinstock nicht kann gebauet werden, taugt demnach diese Staude vortreflich, wenn sie wie im Weinberge angeleget und gebauet wird. Sie wird frühe zeitig, und ist keinem Mißwachs unterworfen. — Wie ferner dieser Stachelbeerwein durch Vermischung mit Johannisbeeren dem Maderawein ähnlich zu machen, davon s. oben unter Johannisbeere. — Will man von diesem Stachelbeerwein Brandewein machen, so erhält man so viel davon, als von Traubenwein, er schmeckt aber weit lieblicher, als der Weingeist. Der Essig davon wird dem besten Weinessig gleich.

Die Fortpflanzung und Erziehung des Stachelbeerstrauchs ist so leicht, als der Johannisbeere und eben so aus Wurzelausläufern, aus abgeschnittenen Zweigen und aus Ablegern zu erziehen. Will man sie etwa aus abgeschnittenen Zweigen fortpflanzen, so muß man es frühzeitig im Frühjahr thun, ehe der Stock treibt. Die Herbstpflanzung ist bey weiten nicht so zuträglich, bey derselben schlägt kaum der funfzehnte Theil an, aber bey der Frühjahrspflanzung bleiben von hundert Schnittlingen kaum zehn zurück. Man wählet dazu aus den obern Zweigen starke und gerade Schosse, schneidet sie 1 bis 2 Fuß lang ab und pflanzt sie beihenweis

henweis in ein schattiges Land. — Aus den **Samen** werden neue Sorten erzogen. Er wird aus zerknirschten Beeren großer und edler Sorten in Wasser ausgewaschen, und auf Papier gelegt und getrocknet. Im Herbst oder Frühjahr säet man ihn auf ein gutes trockenes Land und bedecket ihn mit Erde einen halben Querfinger hoch. Sind die Pflanzen einer Spanne hoch gewachsen, so werden sie ausgehoben und verpflanzt.

Ihre **Wartung** und **Behandlung** betreffend, so muß man vorerst die Stöcke nicht zu nahe zusammen setzen. Je freyer und einzelner sie stehen, desto größer und wohlschmeckender werden die Früchte. Uebrigens kommt ihre Wartung mit der der Johannisbeersträuche überein. Nur da sie noch einen größern Hang zum Treiben haben, und eine Menge Sommerlatten machen, so muß man fleißig die unregelmäßigen Zweige ausschneiden, aber die Zweige nicht ohne Unterschied, vielweniger mit der Hagscheere verstutzen, sonst treiben sie im folgenden Sommer unzählige unnütze Schosse, und die Krone wird ein Wirrwarr, worinnen kleine schlechte Beeren wachsen. Man muß vielmehr die Krone immer dünne und inwendig stark ausgeholt halten, und die Hauptzweige 5 bis 6 Zoll von einander stehen lassen, im Juny oder July die gedrängt erschienenen und unregelmäßigen Triebe glatt am Holze wegschneiden, solches beym Winterschnitt oder im März wiederholen, und nur die kleinen Augenträger schonen; von den Hauptzweigen aber dürfen nur die allzu weit in die Länge gewachsenen über einem schicklichen niedern jungen Schuß, so zum Leitreis dienen kann, verstutzet werden. Wenn nach und nach einzelne Zweige zu alt werden, und nicht mehr recht gut, oder kleine Beeren tragen, so werden solche rein weggenommen, und auf dem Kopf der Krone an ihre Stelle andere junge Schosse angezogen. Der Schaft, was man als Bäumchen erziehet, muß von Nebenschossen rein gehalten und die Wurzelausschläge fleißig ausgerottet werden. — Um recht frühzeitige Beeren zu erhalten, pflanzet man fächerförmig gezogene Stöcke an eine warme Lage an die Mauer.

Ueberhaupt sind bey dem Anbau der Stachelbeeren und ihrer Pflanzung ꝛc. folgende Regeln zu beobachten: 1) Fruchtstöcke müssen eigentlich aus Stecklingen oder Ablegern erzogen werden. — 2) Die Ableger nimmt man von Mutterstöcken, die man nahe an der Erde hält, um alle Ausschüsse bequem in die Erde einsenken, oder am Stamm behäufeln zu können, worin sie sich vom August bis zum Frühling, oder vom Frühling bis zum Herbst hinlänglich bewurzeln. — 3) Wenn die Stöcke einzeln stehen können, so ist es sehr gut, nicht allein der Luft und Sonne, sondern auch der Raupen wegen, damit ein davon befallener Stock eher kann gereiniget werden, und nicht so fort alle andere anstecke. — Müssen aber die Fruchtstöcke zusammen gesetzt werden, so müssen sie 4 Fuß Raum haben, weil sonst die Ausschläge nicht sattsam sich ausbreiten können, und auch die Früchte fehlen. — 4) Man ziehe immer einen einfachen Stamm 4 bis 5 Fuß gerade in die Höhe. — 5) Man schneide ihn wohl aus, daß die langen Aestchen 5 Zoll über einander gleichmäßig nach allen Seiten gehen, welches auch bequem beym Pflücken ist. — 6) Man reinige die Stöcke alle Jahre von Ausläufern, oder lasse keine aufkommen, umgrabe sie wohl und dünge sie alle zwey Jahre stark, um sie kräftig zu erhalten und so vor Blattläusen zu sichern, welche die Früchte ekelhaft machen. — 7) Man lasse sie nicht älter, als zehn Jahre werden, und ziehe immer junge zu. — 8) Die alten Stöcke kann man verjüngen, wenn man sie nahe an der Erde abschneidet und einen jungen Schößling in die Höhe gehen lässet. — 9) Diese werden viel höher und stärker, als andere Stämme, und wenn man sie bis 3 Fuß über der Erde ausschnadelt, kann man sie zu einer Höhe von 6, 7 Fuß bringen. — 10) Will man Stachelbeeren in Hecken ziehen, so muß alle Jahre das alte Holz wohl ausgeschnitten, und die Hecke schicklich verdünnet werden. — 11) Will man neue Arten aus Samen ziehen, so bringe man die Kerne, nachdem sie aus den reifen Früchten gemacht und sattsam getrocknet sind, in gutes Land, so geräumig, daß sie die erste Frucht allda tragen können, das zuweilen schon im zweyten Jahr, gewöhnlich im dritten geschiehet. Das Stück Land kann man doch benutzen und es z. E. mit Thymian, Majoran ꝛc. besetzen.

Die Verschiedenheit der **Stachelbeersorten** ist sehr groß. Sie lassen sich fast ins Unendliche vermehren. Es kommt nur darauf an, daß sie groß und wohlgeschmack sind. Vorzüglich haben sich die Engländer dabey sehr thätig bewiesen und verdient gemacht. Ihre Sorten, deren nun gegen 300 bekannt und benennet sind (ob sie gleich öfters seltsame Namen haben), sind größtentheils sehr groß und vortreflich. Theils sind sie **roth**, nach allerhand Abstufungen und bis zu schwarz; theils **weiß**; theils **grün**, welche gewöhnlich die schmackhaftesten sind; theils **gelb** und ambrafärbig. —

## Englische Stachelbeersorten.

### I. Rothe und theils schwarze.

1. Ackerley's Rodney, A. Rodney.
2. Ackerley's seedling, A. Samenbeere.
3. Adam's Cheshire sheriff, A. Landvogt von Cheshire.
4. Alexander the great, Alexander der Große.
5. Andrew's conqueror. A. Eroberer.
6. Ashton's seedling, A. Samenbeere.
7. Ashton's red globe, A. rothe Kugel.
8. Astley's seedling, A. Samenbeere.
9. Beaulsemont.
10. Beggar lad, der Betteljunge.



11. Black

11. Black Wallnut, die schwarze Nuß.
12. Black eagle, der schwarze Adler.
13. Black bull, der schwarze Stier.
14. Black ram, der schwarze Widder.
15. Black king, der schwarze König.
16. Black virgin, die schwarze Jungfer.
17. Black dragon, der schwarze Drache.
18. Blackley's swing' em, B. Schwinger.
19. Bourdman's royal oar. B. königliche Eiche. — Diese ist sehr groß, länglich, haarig, sehr gut und eine frühe Sorte.
20. Bradshaw's red top, B. Rothkopf. — Dunkelroth, mittelmäßig groß, länglich, glatt, eine frühe Sorte.
21. Calderbank's seedling, C. Samenbeere.
22. Calderbank's red, C. rothe.
23. Carpenter, der Zimmermann.
24. Carthington's conqueror, C. Eroberer.
25. Champaign, die Champagner.
26. Cheadle's surprise, C. Ueberraschende.
27. Cheetham's bright Venus, C. glänzende Venus. — Sehr groß, länglich, glatt.
28. Clarke's seedling, C. Samenbeere.
29. Clyton's Britannia, C. Britannische Stachelbeere.
30. Coe's Anabal, C. Hannibal. — Eine rothe, sehr große, eyförmige, glatte Beere.
31. Crimson's Wallnut, C. Wallnuß.
32. Damson, die Damaszenerpflaume.
33. Down's cheshire round, D. runde Schesterbeere. — Sie ist hochroth, mit weißen Adern, groß, rund, ganz glatt, späte Sorte, die Ende Augusts reift.
34. Dickinson's Saphir, D. Saphir.
35. Elliot's red hot ball, E. rothe Feuerkugel. — Sie ist groß, rund und wenig behaart.
36. Fox's royal, F. Königliche.
37. Gerriot's Achilles, G. Achilles.
38. Gill's first seedling, G. erste Samenbeere.
39. Gill's second seedling, G. zweyte Samenbeere.
40. Gorton's Emperor, G. Kayser.
41. Gorton's non such, G. unvergleichliche.
42. Gregory's perfection, G. vollkommene.
43. Gregory's supreme, G. vornehmste.
44. Gregory's Great Britain, G. Großbritannien.
45. Gregory's conqueror, G. Eroberer.
46. Halmon's dumpling, H. Kloß.
47. Heart of oak, die dicke Eichenbeere.
48. Hector, der Hector.
49. High sheriff, der Oberamtmann.
50. Hippard's attractor, H. anziehende. — Sie ist schön hell rosenroth, groß, rund, haarig; reif Anfang Augusts.
51. Hoglean's king, H. König.
52. Holt's regulator, H. Oberaufseher.
53. Holton's great Caesar, H. großer Cäsar. — Sie ist hellroth, groß, rund.
54. Jakson's hero, J. Held.
55. Jakson's slim, J. dünnhäutige.
56. Jakson's scarlet seedling, J. Scharlach = Samenbeere.
57. Jared's Achilles, J. Achilles.
58. Jared's Admiral Kepple, J. Admiral Keppler.
59. Johnson's twig' em, J. Schößlingsbeere. — Sie ist rosenroth, groß, rund, dünne behaart.
60. Johnny lad, das Hänschen.
61. Kenyon's Sampson, K. Simson.
62. Knigth's Col. Tarleton.
63. Knigth's scarlet seedling, K. Scharlach = Samenbeere. — Sie ist scharlachroth, groß, lang, dünne behaart, sehr gut, spät reif, Mitte Augusts.
64. Lancashire farmer, der Pachter von L.
65. Late red, die späte Rothe.
66. Late damson, die späte Pflaumenbeere.
67. Layforth's seedling, L. Samenbeere.
68. Lee's red lion, L. rother Löwe.
69. Lee's black, L. schwarze.
70. Lincolnshire tup, L. Widder.
71. Little John, der kleine Hans.
72. Livesey's Ducke William, L. Herzog Wilhelm.
73. Lomak's victory, L. siegende.
74. Malkin wood, die schmutzige Waldnymphe.
75. Mason's Hercules, M. Herkules. — Eine trefliche Sorte. Sehr groß, kugelrund, ohne Haare, überaus schön roth, sehr hell.
76. Mather's Admiral, M. Admiral.
77. Mather's Alexander, M. Alexander.
78. Mather's black lady, M. schwarzes Fräulein.
79. Monk's Charles Fox, M. Karl Fox.
80. Monk's Watkin.
81. Mongrel, die Bastardbeere.
82. Morello, die Morelle, Kirschbeere.
83. Moss wether, der Moosschöps.
84. Murrey, die Purpurbeere.
85. Mussey's black Prince, M. schwarzer Prinz. — Groß, schwarz, rund, glatt.
86. Nero.
87. New champaign, die neue Champagnerbeere.
88. Old rough red, die rauhhärige rothe.
89. Ostrich's egg, das Straußeney.
90. Oswego sylvan, der Waldgött Oswego, der rothe Oswego.
91. Pendleton's mogul, P. Mogul.
92. Pendleton's mat chlels, P. unvergleichbare.
93. Pendleton's bullock's heart, P. Ochsenherz.
94. Pine apple, der Fichtenapfel.
95. Plum, die Pflaume.
96. Proctor's scarlet non such, P. unvergleichliche Scharlachbeere. — Sie ist dunkelroth, groß, rund, etwas haarig.
97. Raffold's beauty, R. schöne.
98. Rasberry, die himbeerfarbige Stachelbeere.
99. Rateliff's red lion, R. rother Löwe.
100. Rawlinson's favourite, R. Günstling.
101. Rawson's King, R. König.
102. Raymond's red, R. rothe.
103. Read's jolly red nose, R. artige Rothnase.
104. Red mogul, rother Mogul.
105. Red Orleans, rothe Orleaner. — Sehr dunkelroth, rund, dünne behaart, sehr gut.
106. Red Wolf, der rothe Wolf.

107.

107. Red Leon, der rothe Löwe.
108. Ridmond red, der rothe Richmund.
109. Rider's black Prince, R. schwarzer Prinz. — Sie ist dunkelviolet, rund, haarig, etwas spät.
110. Rider's old England, R. alte Englische.
111. Rider's king Sheriff, R. königlicher Landvogt.
112. Rider's Governor Penn, R. Stadthalter Penn.
113. Rider's free bearer, R. freytragende. — Eine außerordentlich große, dunkelrothe, lange, glatte, frühe und vortrefliche Sorte.
114. Rumbullion, das gediegene Silber.
115. Shaw's Billy Dean, S. dicker Dechant. — Eine dicke, runde, roth getüpfelte Beere, die hin und wieder kurze, starke, rothe Haare hat.
116. Shelmardine's red rose, S. rothe Rose. — Sie ist sehr dick, theils rund, und meist am Stiel breit, hat kleine Haare und ist sehr wohlschmeckend.
117. Shelmardine's Cheshire stag, S. Scheshtershirsch. — Eine große, ganz schwarzrothe und dunkle, längliche, sehr haarige Beere, die frühe gegen Mitte July reift und eine schöne trefliche Sorte ist.
118. Siddal's tup, S. Widder.
119. Singleton's mogul, S. Mogul.
120. Stanley's Earl of Derby, St. Graf von Derby.
121. Stanley's Oranokoo, St. tabackfärbige.
122. Stapleton's black Prince, St. schwarzer Prinz.
123. Stukeley's red, St. rothe.
124. Taylor's red rose, T. rothe Rose. — Sie ist schön hell rosenroth und weiß getüpfelt, sehr groß, eyförmig, ganz dünne behaart, sehr süß und angenehm. Reift Mitte Augusts.
125. Thorpe's black Prince, Th. schwarzer Prinz.
126. Thorpe's Master Tup, Th. Meister Widder.
127. Thorpe's Master Wolfe, Th. Meister Wolf. — Sie ist hochroth, mit weißen Adern, ziemlich groß, länglich, sehr haarig, überaus wohlschmeckend, von später Reife Mitte Augusts.
128. Tillotson's St. John, T. St. Johannes.
129. Tillotson's seedling, T. Samenbeere.
130. Tom of Lincoln, der Thomas von Lincoln.
131. Twamblow's seedling, T. Samenbeere.
132. Two pounders, Zwey auf ein Pfund.
133. Victory, die Siegende. — Eine der allergrößten Stachelbeeren, eyförmig, haarig, rosenroth.
134. Wareham russet, die dunkelbraune.
135. Warrington red, der rothe Warrington.
136. Wellhman's red, W. rothe.
137. Whiteley's plentiful bearer, W. häufig tragende Beere. — Sie ist mittelmäßig groß, ganz rund, schön rosenroth und hat subtile Härchen; reift Ende July.
138. Whittington's Princess royal, W. königliche Prinzessin. — Sie ist schön rosenroth, mit weißen Adern, groß, fast rund, mit starken Haaren, obschon nicht dichte, besetzt. Eine späte, aber gute Sorte. Reif Mitte Auguste.
139. Wild's red Wallnut, W. rothe Wallnuß.
140. Worthington's defiance, W. Mißtrauen.
141. Worthington's Emperor of Marocco, W. Kaiser von Marocco. — Roth getüpfelt, rund, glatt, sehr wohlschmeckend, spät.
142. Worthington's seedling, W. Samenbeere.
143. Worthington's conqueror, W. Eroberer. — Sie ist mittelmäßig groß, rundlich, glatt, süß und delikat. Eine frühe Sorte.
144. Worthington's Hero, W. Held. — Hellroth, groß, theils rund, theils länglich, glatt, spät.
145. Worthington's Cornwallis.

## II. Weiße.

146. Boardman's Highland queen, B. Schottländische Königin. — Eine sehr große, etwas längliche, glatte, frühe Beere.
147. Button's silver-heels, B. Silberknopf. — Mittelmäßig groß, weiß, an beyden Enden etwas spitz, dünnhaarig, süß, frühe.
148. Calderbank's white, C. weiße.
149. Chapman's Highland white, C. weiße Schottländerin. — Sie ist sehr groß, kugelrund, weiß, an der Sonnenseite oft roth getüpfelt, hell, etwas weniges und fein behaart; reift Anfang Augusts.
150. Cheshire white Wallnut, Cheshirische weiße Wallnuß.
151. Crawford's seedling, C. Samenbeere.
152. Extra white, die außerordentlich weiße.
153. Gregory's Mount Pleasant, G. Hügelbeere.
154. Gregory's Highland King, G. Schottländischer König.
155. Heroine, die Heldin.
156. Joye's white groote, J. weiße große. — Sehr groß, grünlich weiß, rund, dünne behaart, hell und durchsichtig.
157. Kenyon's white lion, K. weißer Löwe.
158. Liptrot's Ducke of Bedford, L. Herzog von Bedford. — Sie ist groß, länglich rund, glatt.
159. Mather's white mogul, M. weißer Mogul. — Sie ist groß, rund, glatt, hell.
160. Mill's white champion, M. weißer Kämpfer. — Eine große, längliche, gegen den Stiel verjüngte Beere, von heller, weißer, durchsichtiger Haut.
161. Milk-maid, das Milchmädchen.
162. Miss Bold, die hellweiße.
163. Moore's bear, M. Bär.
164. Nayden's rule alv, N. Winkelzelle. — Sehr groß, theils rund, theils lang, glatt; frühe.
165. Nield's white rose, N. weiße Rose.
166. Nield's white Stag, N. weißer Hirsch.
167. Nixon's heart, N. Herz.
168. Pigeon's egg, das Taubeney.
169. Platt's white, P. weiße.
170. Redford's lily, R. Lilie.
171. Rider's white hellebore, R. weiße Nießwurz. — Die Beere ist ansehnlich groß, eyförmig, haarig; etwas spät im Reifen.
172. Royal white, die königliche weiße.
173. Squire Haughton's barendoe.

174. Stafford's white imperial, St. weiße Kaiserbeere. — Eine frühe treffliche Sorte, außerordentlich groß, und sind die größten etwas eyförmig und einer welschen Nuß groß; die etwas kleiner, sind rund, von zarter Haut, sehr haarig und haben die Härchen rothe Spitzen; reif Mitte July.
175. Sugar loaf, das Zuckerbrod.
176. Swan's egg, das Schwaneney.
177. Thin-skinnet chrystal, die dünnhäutige Crystallbeere.
178. Thorp's white wreen, Th. weißer Zaunkönig.
179. White's imperial, W. Kaiserbeere.
180. White's olive, W. Olive.
181. White lion, der weiße Lewe.
182. White Orleans, die weiße Orleaner.
183. White royal, die weiße Königsbeere.
184. White Mogul, der weiße Mogul.
185. White belmount, der weiße Schönberg.
186. White chrystal, die weiße Crystallbeere.
187. White Wallnut, die weiße Wallnuß.
188. Withington's rose, W. Rose.

III. Grüne.

189. Blakley's green chisel, B. grüne Birne. — Sie ist grasgrün, groß, oben und unten spiz, glatt; eine späte Sorte, reif Mitte Augusts.
190. Boardman's green oak, B. grüne Eiche. — Sie ist groß, kugelrund, glatt.
191. Creping's Germings, C. junge Triebe. — Eine frühe Art, sehr groß, kugelrund, doch manche länglich, glatt, von Farbe grün, mit weißen Adern, süß und angenehm.
192. Cucumber, die Gugumer, die Gurke.
193. Early green hairy, die frühe grünhaarige.
194. Fox's green goose, F. grüne Beere. — Weißlich grün, groß, kugelrund, sehr haarig, oder vielmehr stachlicht, jedoch von dünner Haut, sehr süß und von einem überaus guten Geschmack; frühe reif, und eine von den besten Sorten.
195. General Carlton, der General Carlton.
196. Green globe, die grüne Kugel.
197. Green gage, das grüne Pfand.
198. Green chancellor, der grüne Kanzler.
199. Green gros berry, das grüne Großkorn. — Sie ist groß, hell, glatt und kugelrund.
200. Green non such, die grüne unvergleichliche.
201. Green dragon, der grüne Drache.
202. Green fig, die grüne Feige.
203. Green griffin, der grüne Geyer.
204. Green gascoign, die grüne Gascogner. — Sie ist rund, und weinig von Geschmack.
205. Green dorrington.
206. Green Wallnut, die grüne Wallnuß.
207. Green sugar, die grüne Zuckerbeere.
208. Harrison's favourite, H. Liebling.
209. Harrison's Caesar, H. Cäsar.
210. Heilton's Caesar, H. Cäsar.
211. Jakson's green John, J. grüner Hans. — Die Beere ist groß, lang und conisch, ganz glatt, wohlschmeckend; reift frühe.
212. Jakson's green lizard, J. grüne Eidechse.
213. Jay's wing, J. Flügel.
214. Johnson's green willow, J. Weidenbeere. — Eine große, sehr lange Beere, am Stiel spiz, und an der Blume rund, glatt, grün, mit weißen Adern, sehr wohlschmeckend und frühe reif.
215. Lee's victory, L. Siegende. — Sie ist sehr groß, lang und glatt.
216. Mill's Langley green, M. grüne von Langley, oder die Muskatellerbeere. — Sie ist sehr groß, etwas eyformig, doch fast rund, glatt, delikat von Geschmack, der etwas muskatellerartig ist. Eine der trefflichsten Sorten. Ihr Blatt zeichnet sich durch seine tiefen Einschnitte aus, wie die Petersilientraube von andern Weinstöcken.
217. Monk's Joseph, M. Joseph.
218. Nield's gage, N. Pfand.
219. Nixon's myrthe, N. Myrthe. — Groß, conisch, glatt, mit einer großen Blume.
220. Old ball, der alte Ball.
221. Oswego sylvan, der grüne Oswego.
222. Pomme water, der Wasserapfel.
223. Raulinson's royal George, R. König Georg.
224. Royal George, der König Georg.
225. Sharret's green gage, S. grünes Pfand.
226. Shelmardine's gently green, S. edle grüne. — Eine große, lange, glatte und grüne Beere, von sehr gutem Geschmack.
227. Shipley's unicorn, S. Einhorn.
228. Spronson's St. David, Sp. St. David.
229. Stanley's Reine Claude, St. Reneclode.
230. Stanley's green margill, St. grüne rauhe.
231. Stanley's syringe, St. Sprize.
232. Taylor's rainbow, T. Regenbogen.
233. Taylor's green lined, T. grün gestreifte Beere. — Eine runde, glatte, hellgrüne Beere, mit weißen Adern, die gerade laufen, und ihr das Ansehen geben, als ob sie grün gestreift wäre.
234. Trial, die Reizende.
235. Triumph, der Sieg.
236. Winning's green, W. grüne.
237. Wothington's Patrick, W. Patrizier.
238. Worthington's van guard, W. Vorläufer, Avant guarde.
239. Wrigley's favourite, W. Liebling.
240. Yate's Ducke of Bedford, Y. Herzog von Bedford.
241. Yearsley's blackly lion, Y. schwärzlicher Löwe.

IV. Gelbe und ambrafarbige.

242. Adern's seedling, A. Samenbeere.
243. Banger.
244. Barley's seedling, B. Samenbeere.
245. Bell's brigth farmer, B. glänzender Pachter. — Eine sehr große, schöne, goldgelbe, eyförmige Beere, mit hellgelben Adern, glatt, jedoch hin und wieder ein Härchen. Eine frühe, schäzbare Sorte.
246. Blackley's eclipse, B. dunkle Beere. — Eine

sehr

sehr große, glatte Beere, rund, gelb, dunkel, wohlschmeckend; frühe reif.
247. Bradshaw's yellow top, B. Gelbkopf. — Sie ist rund, gelb, fast glatt, mit nur wenigen Härchen. Eine frühe trefliche Sorte; reif gegen Mitte July.
248. Cattenden's Goliah's champion, C. Goliaths-kämpfer.
249. Caton's canary, C. Canarische Beere.
250. Cheadle's golden lion, C. goldner Löwe.
251. Cheetham's brandy yellow, C. brandgelbe.
252. Clyton's canary, C. Canarische Stachelbeere. — Eine große, runde, gelbe, wenig behaarte Beere, von gutem Geschmack und früher Reife.
253. Coe's Diogenes, C. Diogenes. — Weißlich gelb, durchsichtig, ziemlich groß, rund, dünne behaart, von gutem Geschmack.
254. Coe's Washington, C. Wassington.
255. Cooke's golden champion, C. goldener Kämpfer.
356. Early brown, die frühe braune.
257. Goldfinch, der Goldfink.
258. Golden ball, der güldene Ball.
259. Golden drop, der güldene Tropf.
260. Goliah, der Goliath.
261. Honey comb, die Honigbeere.
262. Hulm's dumpling, H. Kloß.
263. Jakson's golden drop, J. güldener Tropf.
264. Kershaw's yellow willow, K. gelbe Weide.
265. Large amber, die große Ambrabeere.
266. Maddock's drop of gold, M. Goldtropf.
267. Mason's jolly gipsey, M. artige Egyptiern.
268. Mason's golden conqueror, M. güldener Eroberer. — Eine große, schöne, goldgelbe Beere.
269. Nixon's golden eagle, N. güldener Adler.
270. Olwego sylvan, der gelbe Oswego.
271. Pendleton's non such, P. unerreichbare.
272. Rawlinson's yellow amber, R. gelbe Ambrabeere.
273. Rider's lemon, R. Limone. — Eine große, schöne, hochgelbe Beere, von eyförmiger Gestalt, glatt; eine frühe gute Sorte.
274. Rider's Goliah, R. Goliath.
275. Rideri's brandy yellow, R. brandgelbe.
276. Robin Hood, der Ruprecht Hood.
277. Smith's sparkel's, S. funkelnde. — Sie ist gelb, rund, haarig, treflich.
278. Stanley's golden ball, St. goldner Ball.
279. Stanley's mullion.
280. Stanley's independent, St. unabhängige.
281. Stanley's golden griffin, St. güldener Greif.
282. Stanley's dolphin, St. Delphin. — Eine frühe Sorte, von den größten, eyförmig, grünlich gelb, glatt.
283. Sweet amber, die süße Ambrabeere.
284. Taylor's Nimrod, T. Nimrod. — Eine frühe Sorte, außerordentlich groß, rund, ohne Haare dunkelgelb, mit hellgelben Adern, heller, durchsichtiger Haut; reif Mitte July.
285. Thorp's Lamb, T. Lamm. — Goldgelb, fast rund, hell, glatt.
286. Unsworth's prim rose, U. frühblühende.
287. Williamson's yellow hornet, W. gelbe Wespenbeere. — Eine große, längliche, glatte Beere.
288. Withington's golden sceptre, W. güldener Zepter. — Groß, goldgelb, sehr lang, am Stiel spitz, an der Blume rund, glatt, wirft die Blume meist ab.
289. Wrigley's melon, W. Melone.
290. Yellow seedling, die gelbe Samenbeere.

### Teutsche Stachelbeeren.

Unter den deutschen Stachelbeeren sind folgende die vorzüglichsten:

1. Die glatte längliche braune. — Sie ist ein wenig mehlig, schmeckt aber einer Muskatellerbirn ähnlich.
2. Die olivenfarbige oder buffgelbe, längliche raue. — Sie ist die wohlschmeckenste unter allen und sehr fein gewürzig; reift schon Mitte Junius.
3. Die goldgelbe längliche, fast durchsichtige, sehr späte.
4. Die längliche, glatte, frühe, grüne.
5. Die graue, raue, frühe.
6. Die weiße, durchsichtige.
7. Die raue, rothe.
8. Die dicke, runde, grüne.

Stacheln, Dornstacheln an jungen Bäumen, — sind zwar gewöhnlich ein Zeichen ihrer Wildheit; sie finden sich aber auch öfters an veredelten sehr guten Bäumen, von Kern- und Steinobst und zwar in ihren ersten Jugendjahren, auch wohl bis zu ihrer zweyten und dritten Tragbarkeit. Sie sind ein Zeichen und eine Folge ihres starken Triebes und bestehen an sich in unvollendeten Zweigen, da bey der ersten Triebsamkeit des Safts das Auge des Jahrwuchses, das erst im folgenden Sommer hätte aussprossen sollen, schon im ersten austreibt, als welches zu frühe ist; und weil der Nachsatz fehlt, und der Saft hauptsächlich in die Höhe strebt, so haben solche Dorne auch ganz kleine Blättchen, oder gar keine, und der kleine Austrieb wird immer dünner, bis er sich in eine Spitze endigt. Die Erfahrung lehret ferner, daß diejenigen Obstsorten, welche aus Kernen erzogen sind, und als Kernwildlinge, unveredelt, die allerfürtreflichsten Früchte tragen, am meisten dergleichen Stacheln und am längsten in ihre Jugendjahre hinein zeigen, so wie auch ihre Blätter gewöhnlich etwas kleiner sind, als anderer zahmen Sorten, und überhaupt ihr Wuchs und ihre Sommertriebe ihre Nationalschaft dem scharfen Blick verrathen. Solche Bäume sind aber auch als ächte Kinder und Zöglinge ihres eigenen Clima, Grund und Bodens weit dauerhafter und gesünder, als andere naturalisirte und ursprünglich fremde Sorten, die daher auch das Alter jener Bäume nicht erreichen.

Stamm — Schaft des Baums, ein Haupttheil des Baumes, durch welchen der von der Wurzel einge-

eingesogene Nahrungssaft in die Krone vertheilt, und mittelst seiner verschiedenen Organe filtrirt, geläutert und bereitet wird, sowohl zum Fortwachsen des Baums, als zur Bildung und Ernährung der Frucht. Er bestehet aus der Rinde, (s. Rinde.) dem Holz und dem Mark, (s. Mark.) Das Holz hat eben die Fasern, wie die Rinde, aber sie sind tiefer und dichter, und enthalten nur blos Luftröhrchen.

**Stumpf** — bey dem Baumschnitt, heißt theils ein dürrer Stumpf, der allezeit weggeschnitten wird, theils ein Stumpf zu Frucht, da man auf schlafende Augen geschnitten, um Fruchtholz daraus erwachsen zu machen; theils ein Stumpf zu Laubholz, um Holzzweige daraus zu bekommen. Stumpf mit Blütheaugen wird auch wohl der Ringeltrieb, das kurze Fruchtholz, der Fruchtspies ꝛc. genannt.

**System** — ein Lehrgebäude, eine ordentliche Eintheilung der Gegenstände, welche unter eine Wissenschaft gehören. Ein pomologisches System, — eine ordentliche Eintheilung der Hauptarten, Unterarten, Familien, Gattungen und Sorten des Obstes, durch Benennung der characteristischen Unterschiede. Solches findet nicht statt ohne gewisse Kunstwörter und Benennungen, wodurch wir einen bestimmten Begriff der Dinge einander mitzutheilen suchen. So viel wir indessen Kunstwörter in einem System vermeiden und bekannte, allgemeine verständliche Ausdrücke gebrauchen können, desto besser ist es; und je einfacher ein System eingetheilet wird, desto faßlicher ist es und desto allgemeiner kann es werden. Wir sind in der Pomologie noch nicht ganz im Reinen, besonders bey dem Ausdruck: Gattung, Art, Sorte ꝛc. der von vielen vermischt und wechselseitig für einander gebraucht wird. — Man hat gleichsam ein mathematisches System aufgestellet und die Eintheilung blos nach den Formen gemacht. — Der teutsche Obstgärtner macht folgende Eintheilung: Classe, nämlich der Baum. Familie, nämlich Obstbaum. Geschlecht, nämlich Aepfel=, Birnen=, Pflaumen= ꝛc. Gattung, nämlich Calvillen, Renetten, Muscatellerbirn ꝛc. Art, nämlich frühzeitig, spät, Sommer=, Herbst=, Winterobst. Abart, nämlich kleine, große, lange, runde, gestreifte ꝛc. Spielart, nämlich was sich durch Vermischung entdecken läßt, und zu keinem recht gerechnet werden kann. — Diel hat folgende Skizze eines Obstsystems. Klassen sind Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Schalenobst. Ordnungen des Kernobstes sind: Birnen, Aepfel, Quitten. Geschlechter der Aepfel sind: Calvillen, Renetten, Gulderlinge, Pigeons ꝛc. Arten der Calvillen sind: rothe Calvillen, weiße Calvillen, gestreifte Calvillen. Gattungen der rothen Calvillen sind: Calville rouge d'eté, Calville rouge d'automne, Calville rouge d'hyver, Calville rouge, Pomme St. Louis ꝛc. Gattungen des weißen Calvills sind: Calville blanche d'eté, C. bl. d'hyver, Ostercalville ꝛc. Gattungen der gestreiften Calvillen sind: Calville rayé d'automne ꝛc. ꝛc. —

Ueber das Schema des pomologischen Systems des Handbuchs über die Obstbaumzucht und Obstlehre erklären sich die Beyträge zum Handbuch näher und sagen: Alle alte und neuere Eintheilungen der Früchte im Obstreich reduciren sich auf eine bildliche Vergleichung und Aehnlichkeit mit dem Menschengeschlecht und dessen Eintheilung, (wie die Ausdrücke; Geschlecht, Gattung, Arten ꝛc. beweisen;) dabey wir denn billig bleiben müssen, da die Ausdrücke schon so allgemein sind, und daher neue Kunstwörter nicht wohl angenommen werden dürften. Nur die Vermischung der Ausdrücke, und der verschiedene Sinn, der einem und dem eben Ausdruck gegeben worden, — weil bis daher so lange nichts Gründliches darinn geordnet und festgesetzet ist — macht die Verwirrung.

Halten wir nun mit unserem pomologischen System an jener bildlichen Aehnlichkeit, (so entfernt sie auch für sich seyn mag,) so giebt es erstlich Arten, Hauptarten von Menschen, Mohren, Europäer, Chinesen, Nachtmenschen ꝛc. — Ob sie schon alle im Wesentlichen einen und denselben Körperbau haben, so sind sie doch in diesem Bau, in der Farbe ihrer Haut ihrer Gesichtsbildung ꝛc. sehr verschieden, und giebt also Arten, Hauptarten ꝛc. — Alles Obst gehört zum Pflanzenreich und wächst auf Bäumen oder Baumähnlichem Gesträuch. Alles hat etwas Genießbares, Nahrhaftes ꝛc. aber verschiedene Gestalten, verschiedene Säfte und Theile, fleischigte, wässerigte, öligte, mehligte ꝛc. Es giebt also Arten, Hauptarten des Obstes:

I. Hauptarten,

Kernobst, Steinobst, Schaalenobst, Beerenobst.

Bey dem Menschengeschlecht, z. B. der Europäer giebt es zweytens verschiedene Nationen; Teutsche, Schweden, Russen, Engländer, Franzosen ꝛc. Niemand wird in Abrede seyn, daß fast jede Nation ihr gewisses Characteristisches habe, es sey nun in ihrer Gesichtsbildung, Gemüthscharacter ꝛc. — Das Wort Nation für das Obst ist nicht gewöhnlich, sondern wir nehmen dafür an, besondere Arten Obstes, (gleichsam verschiedene Nationen.) — also

II. Unterarten, — z. B. vom Kernobst: Aepfel, Birn, Quitten.

Die Nationen haben drittens wieder verschiedene und viele Familien unter sich. Dieses Wort Familie können wir bey den Obstarten gebrauchen, es ist naturalisirt, es dienet zum Ersatz des Worts Geschlechter, das zwar eben das besagen könnte; jedoch nehmen wir lieber das Wort Familie, weil meist unter jenem: Geschlecht, weiblich und männlich verstanden wird, das

das aber bey der Haupteintheilung des Obstes verwirrte Begriffe verursachen konnte. — Wir haben also:

III. Familien, — z. B. der Aepfel,
Calvillen, Renetten, Rambur, Borsdörfer, Gülderlinge ꝛc.

Diese Aepfelfamilien haben wieder verschiedene Gattungen unter sich in Absicht auf ihre Zeitigung oder der Zeit ihres Genusses; und giebt also unter ihnen

IV. Gattungen, — z. E.
Sommercalvillen, Herbstcalvillen, Wintercalvillen, Sommer-, Herbst-, Winterrenetten ꝛc.

Die Gattungen der Winter- Herbst- und Sommeräpfel von diesen und andern Familien haben wieder allerhand Sorten, (Varietäten, Verschiedenheiten) unter sich nach Farbe, Gestalt, Geschmack ꝛc. — Wir haben also unter denselben

V. Sorten,
große, kleine, rothe, gelbe, grüne, süße, säuerliche ꝛc.

[Das Wort Sorte ist einmal bey den Teutschen naturalisirt, und kommt es nur dabey auf den Begriff an, den man damit verbindet, und dieser ist bey dem Wort Sorte allgemein. Es ist daher so gut, als ein ganz teutsches Wort. — Abart heißt im Handbuch so viel, als eine bleibende Ausartung, eine Abänderung, die in seine Natur verwebt ist, z. B. ein ausgearteter oder aus der ächten Art geschlagener Pigeon, der etwa durch die Pfropfung auf einen sauren Holzapfelbaum in seiner Farbe, in seinem Geschmack ꝛc. verändert ist, übrigens aber die Gestalt, Größe ꝛc. der ächten Sorte haben kann. — Unter Spielart verstehet es eine Ab- oder Ausartung eines oder des andern Individuum einer Sorte durch etwaigen fremden Blumenstaub oder aus unbekannten Wirkungen der Natur in der Gestalt, Farbe und andern Eigenschaften, welche Abweichung aber nicht wesentlich, noch beständig anhangend und bleibend ist: ein Naturspiel.]

# T.

Taschen, Narren, in manchen Gegenden Türken genannt, — sind eine Art von Mißgeburt, und lange gekrümmte unvollkommene und noch unzeitig abfallende Pflaumenfrüchte, besonders an der Hauspflaume oder Zwetsche, (*Prunus domestica*.) Sie zeigen sich in manchen Jahren sehr häufig, und verursachen öfters ein gänzliches Mißrathen dieses Steinobstes. Sie entstehen aus einer unvollkommenen Befruchtung bey naßkalten Frühjahren, wenn es bey der Blüthe dieses Baums, da die Befruchtung vorgehet, windig ist, und kalte Regen anhalten, dadurch der Blüthestaub abgehalten wird, auf den Stempel zu fallen und die Befruchtung zu vollenden. Der zur Frucht andringende Saft macht dieselbe, die ihrem Anfang nach bey der Blüthe schon da ist, eine Zeitlang fortwachsen; weil ihr aber der Saamenkeim, die Seele fehlt, und anstatt des Kerns nur eine leere ausgespannte Haut im Fleische ist, so wird es eine ungestalte Frucht, eine Mißgeburt, die nicht zur Zeitigung kommen kann, sondern unreif abfallen, oder verdorren muß.

Terminologien, — heißen gewisse Ausdrücke, Worte und Redensarten, die etwas bezeichnen, so derjenige nicht immer verstehet, der nicht in dieser oder jener Wissenschaft unterrichtet ist. Jede Kunst, jedes Handwerk, jede Wissenschaft hat dergleichen besondere Worte und Ausdrücke. Und so hat auch die Obstgärtnerey, die Pomologie, die Weingärtnerey ꝛc. ihre besondern Redensarten, welche zum Theil unter eines jeden Buchstaben vorkommen. — Zu den Terminologien der Weingärtnerey gehören unter andern: Ableger, Einleger, auch Söhne genannt, am Rhein Bücklinge, Schleifreben, Absenker, sind Reben an einem Weinstock, welche in die Erde geleget werden, um junge Stöcke daraus zu ziehen. — Augen, blinde Augen, die untersten Augen an der Ruthe, die nicht gezählet werden und keinen Trieb haben, und wenn sie auch austreiben, so bringen sie unnütze Schosse hervor. In der Obstgärtnerey heißen sie schlafende Augen. — Treibendes Auge heißt eine Knospe, die einen Trieb macht, und entweder Früchte oder eine Rebe treibt. — Blindholz, auch Schnittlinge, Schnittholz, Setzholz, Setzreben, Knotholz ꝛc. genannt, sind abgeschnittene Reben, die in die Erde gesteckt werden, um Reißlinge oder junge Weinstöcke daraus zu erziehen. — Bögen heißen Reben, welche auf 6, 7 und mehrere Augen geschnitten, krumm gebeuget und in einem Bogen oder Zirkel angeheftet sind. — Heften des Weinstocks ist von dem Anbinden desselben unterschieden. Letzteres geschiehet mit Weiden bey oder sogleich nach dem Schneiden, und betrift nur seine Schenkel und Ranken, wie auch seine Bögen, das Heften aber gehet nur die neugetriebene Schossen oder Reben an, in der Mitte des Junius, und auch wohl bey starktreibenden Stöcken wiederum nach der Blüthe das zweyte Heften, so mit Stroh, Bast, Binsen ꝛc. geschehen kann. — Knoten heißen am Rhein Reben, welche auf ein, zwey oder drey Augen geschnitten sind. Am Necker werden sie Zapfen, Stefzen genannt. — Läufer sind Reben, welche unten an den Hauptästen des Stammes befindlich sind, und bey niedrigen Traubenspalieren beybehalten, und angezogen werden, um nicht nur in den ersten Jahren die Wand zu bedecken, sondern sie theils vorräthig zu halten, wenn man etwa mit der Zeit einen alten Stock ausmustern, oder Ab-

leger und Söhne machen will. — Reiflinge, die auch Fechser, Grubenfechser, Wurzlinge, Fäßlinge, Landstöcke ꝛc. genennet werden, sind bewurzelte Reben, welche aus abgeschnittenen Stücken Reben, die in die Erde gestecket werden, erzogen sind. Gewöhnlich nach zwey Jahren können sie verpflanzet werden. — Tagwurzeln, Thauwurzeln, Erdausläufer, sind Wurzelschossen, welche bey solchen Weinstöcken entstehen, deren Wurzeln nahe an der Oberfläche des Bodens befindlich, und sorgfältig weggenommen werden müssen. — Verbrechen, Erbrechen heißt die unbrauchbare Schosse und Triebe ausbrechen. Dazu gehoren hauptsächlich die Oberzähne oder Seitenschosse, auch der Geitz genannt, so in dem Winkel des Blattes und der Rebe herauskommen. Bey Reben, welche Trauben haben, werden die obern Spitzen so weit abgebrochen, daß noch drey oder vier Blätter uber der obersten Traube stehen bleiben. Bricht man die Reben kürzer ab, so ist solches den Reben deshalben nachtheilig, daß sie der Sonne allzu frey ausgesetzet werden. Es darf aber erst nach der Bluthe geschehen. — Verhauen, am Rhein Abküpfeln, heißt diejenige Arbeit, da von dem Anfang des Augusts an und weiterhin jedes Schoß oben abgebrochen wird, damit durch die Hemmung des Wachsthums in die Länge die Zeitigung des Holzes befördert werde.

Traube. Uva. Raisin. — Pomologisch betrachtet, gehöret hieher nur die Tafeltraube, oder die Traube zum frischen Genuß, ohne Rücksicht, was sie für einen Wein giebt, und wie sie dazu zu pflanzen und zu behandlen ist. Als Obst aber verdient sie gewiß einen wichtigen Rang. Dazu wird nun der Traubenstock entweder als ein hoher Spalier an Häusern, Wänden und hohen Mauern, oder niedrig an Spalieren in Gärten, oder deren Bogengängen angezogen. Es lehret aber die Erfahrung und das Beyspiel alles Obstes, als welches in dem ursprünglichen Wüsteneyen und Waldungen unseres Deutschlandes eben so wenig, als der Weinstock einheimisch war, daß wir auch Weinstöcke aus wärmeren Ländern mit gutem Erfolg pflanzen können. Der Weinstock kam zuerst aus Asien nach Europa. Die Phönizier pflanzten ihn am Ufer des mittelländischen Meeres an. Von da brachte man ihn nach Sicilien, auf die Jnsel Creta nach Griechenland, und zu Romulus Zeiten nach Italien. Von da kam er nach Gallien, woselbst ihn die Einwohner noch vor Julius Cäsars Zeiten zuerst im Narbonischen Gallien anpflanzten. Jm Jahr 282 erhielten die Gallier, Spanier und Britten vom Kayser Probus die Erlaubniß, Wein anzubauen. Um diese Zeit machten endlich die Teutschen von ihren Waldungen einige Strecken urbar, und fuhrten am Rhein den Weinbau ein. Nach diesen fiengen auch die Ungarn an, sich auf die Anbauung des Weins zu legen, und so hat sich derselbe nach und nach immer weiter ausgebreitet.

Was den für den Traubenstock tauglichen Boden betrift, so ist die thonigte, lettigte Erdart die geringste, weil sie die zarten Wurzeln des Weinstocks nicht gut eindringen läßt, kalt ist, und die Nässe sich lange darin hält. Gut ist der mergel und kalkartige Boden, wenn er auch steinig ist, oder die untere Lage kiessig und felsig. Auch Kreidengrund taugt gut, bey guter Düngung. Schweres und fettes Erdreich braucht nicht so viel Dung. Kiessiger Boden ist gut bey Dung. Der Lage nach kann der Weinstock nie zu warm stehen, wenn er hinlängliche Feuchtigkeit hat; er kann aber auch viel Trockene vertragen, weil er tief wurzelt, und da er im Grunde und an den Wurzeln gerne guten Kühmist verträgt, so hält sich im Grunde die Feuchtigkeit lange. — Bisweilen verderben die schönsten an Mauren und Gebäuden ausgesetzte Traubenstöcke, ohne die Ursache davon einzusehen. Es ist aber solche gewöhnlich diese, daß die Mauer unten bey den Wurzeln viel Salpeter hat, (besonders wo Keller sind,) der die Wurzeln angreift und verdirbt. Darum ist es nöthig, an solchen Mauern, oder aus Vorsicht an allen Mauern, das Loch, darein der Traubenstock gesetzet werden soll, gegen die Mauer hin mit Rasen auszulegen, der zugleich dem Weinstock ein Dünger ist.

Die Fortpflanzung der Traubenstöcke geschiehet entweder durch Blindhölzer, das ist durch abgeschnittene Reben, oder Schnittlinge, die auch Schnittholz, Setzholz, Setzreben, Knotholz ꝛc. genennet werden; oder durch Reiflinge, welches bewurzelte Reben sind, und auch Fechser, Grubenfechser, Wurzlinge, Fäßlinge, Landstöcke ꝛc. heißen; oder durch Abieger, die auch Absenker, Söhne ꝛc. genennt werden; oder durch das Pfropfen erwachsener Weinstöcke; oder durch Aussäung der Kerne.

Will man Traubenstöcke durch Blindhölzer oder Schnitthölzer anziehen, wie meist geschiehet, so werden solche von den Reben derjenigen Sorten Weinstöcke zugeschnitten, die man fortpflanzen will. Reben, welche gar zu mast und dicke sind, und sodann die Augen weit und hoch von einander stehen haben, sind bey weitem nicht so tauglich, als solche, die stockig sind, nahe beysammen stehende Augen und kein dickes Mark haben. Es ist nicht nöthig, daß man diesen Schnittlingen etwas altes zweyjähriges Holz an der Warze stehen lasse, wie manche solches für vorzüglich gut und nothwendig halten. Man kann aus einer guten Rebe wenn das Holz wohl zeitig ist, zwey auch wohl drey Blindhölzer schneiden. Aber darauf ist zu sehen, daß der Weinstock, wovon die Setzreben geschnitten werden, Beweise von seiner Fruchtbarkeit bereits abgeleget habe, und hernach daß die Reben nicht erfroren

erfroren sind, und also kein schwarzbraunes Mark haben und ganz trocken sind. — Je später aber das Blindholz von den Weinstöcken kann abgeschnitten werden, desto besser ist es, und desto frischer und kräftiger sind sie zum Einsetzen. Man muß deswegen auch die abgeschnittenen Reben nicht austrocknen lassen, und sie nicht lange in die Merzenluft hinlegen, noch in der warmen Stube oder bey dem warmen Ofen sie zuschneiden. — Bey dem Zurichten derselben selbst läßt man einem Blindholz gewöhnlich vier Augen stehen, wovon die drey untern die Wurzeln ziehen, und das oberste den Stamm giebt. Zur Noth dienen auch noch drey Augen an der Rebe, wenn sie schön und vollkommen sind, aber besser ist es, wenn man ihnen vier Augen giebt, und wenn die Augen sehr nahe aneinander stehen, wohl fünf Augen. Am obersten Auge muß man den Schnitt, dabey man das Messer hinten auf der Seite dem Auge gegen über ansetzt und ihn stumpf schräg auf 45 Grad über dem Auge weg führet, nicht allzu nahe am Auge thun, damit solches nicht austrockne. Man kann einen Zoll langen Stozel stehen lassen, und ihn im folgenden Jahr wegschneiden. — Diese also zugerichtete Schnittlinge können nun zwar sogleich in ein dazu wohlbereitetes lockeres Land eingesetzet werden, wenn man anders wegen etwaigem Frost in den Boden kann; aber es ist viel besserer und sicherer, wenn man sie so lange in frisches Wasser stellet, und zwar nicht tiefer, als 2 Zoll, bis die Augen aufquellen, und sich weiß zeigen. Wobey noch zu merken, daß man weder das Wasser darf stinkend werden lassen, sondern alle drey oder vier Tage frisches Wasser geben muß, noch daß man das Gefäß einem etwaigem Frost aussetze, weil die Reben so weit verderben, als sie im Eise stehen. Stellet man das Gefäß zur Frostzeit in den Keller, so soll es nach dem Frost wieder herauskommen, da die Kellerluft den treibenden Reben nicht gesund ist, und sich Schimmel ansetzt. — Sind nun die Blindhölzer etwas ausgewachsen, so werden sie in ein wohlgegrabenes und bereitetes lockeres Land eingesetzt, es sey im April, oder besser, Anfangs May. Man macht das Loch oder den Graben so tief, als die Setzrebe ist, und stellet sie gerade und senkrecht ein, daß nur das oberste Auge aus der Erde hervorstehet. Damit aber dieses Auge durch Luft und Sonne nicht ausgetrocknet werde, so bedecket man es entweder mit feiner Erde oder mit Moos, welches jedoch nicht unumgänglich nöthig ist. — Will man eine gewisse Anzahl Weinstöcke in einem Land also erziehen, so stellet man die Blindhölzer eine Spanne weit von einander. Will man aber in einem Garten ein Weintraubenspalier anlegen, so setzet man sogleich die Blindhölzer in ihrer gehörigen Weite, je nachdem es hoch oder niedrig ist, an ihre Stellen. — Die im Lande zu Reißlingen anzuziehende Blindhölzer müssen zwey Jahre stehen, bis sie ausgesetzet werden können; man kann sie aber auch drey Jahre stehen lassen. Ihre Wartung bestehet im ersten Jahr darin, daß man den Boden locker und rein von Unkraut hält, etlichemal, jedoch ganz seicht, behacket, und den Schossen, die sie treiben, die Oberzähne, (welches bekanntlich die Seitenschosse sind, die aus dem Winkel zwischen dem Blatt und der Rebe hervorwachsen.) ausbricht; im zweyten Frühling aber werden die Schosse auf zwey Augen geschnitten. Denn je mehr man sie anfangs durch Beschneiden in der Niedere hält, desto besser ist es, um die Wurzeln zu verstärken.

Dieses ist denn nun eigentlich auch die Art der Fortpflanzung durch Reißlinge oder Fechser, da Reißlinge nur durch die Blindhölzer erzogen, und wenn solche zwey oder bisweilen auch drey Jahre im Reblande gestanden haben, im Frühjahr an ihren bestimmten Stand gesetzet werden. Ohne höchste Noth soll diese Verpflanzung nicht vor Winter geschehen. Denn wenn nicht ein sehr gelinder Winter erfolgt, (das man aber nicht sicher voraus wissen kann,) so verfrieren die ausgesetzten und noch nicht tief angewurzelten Weinstöcke gewöhnlich. — Das Zurechtschneiden der Reißlinge bey ihrem Verpflanzen bestehet darin, daß man die obersten Wurzeln vom dritten Auge, wenn sie zu nahe an die Oberfläche der Erde zu liegen kommen sollten, wegschneide, weil sie sonst nur sogenannte Thau- oder Tagwurzeln, Erdausläufer, das ist Wurzelschosse machen würden. Die übrigen Wurzeln werden so weit verkürzet, als sie etwa ausgetrocknet, oder beschädigt, oder fleckigt sind, oder gar zu lang den größern vorlaufen. Was aber den jungen Triebschoß, oder Rebensprosse betrift, so wird solcher bis auf das letzte schöne Auge beschnitten. — Bey dem Setzen selbst ist zu beobachten, daß die jungen Stöcke gerade und senkrecht in die Erde zu stehen kommen, und wenn die Wurzeln mit Erde gehörig bedeckt und angetreten sind, sie mit guter fetter Erde, oder mit verwestem Rindsmist ausgesteuret werden, darauf denn wieder etwas von der ausgehobenen Erde des Landes kommen muß.

Eine fernere Art der Fortpflanzung der Weinstöcke, die aber nicht so leicht, als erstere ins Große zu treiben, ist das Ablegermachen, so in den Weingegenden des Neckars Sohne ziehen heißt, am Rhein Bücklinge, Schleifreben, Absenker machen, da man niedrige Reben von einem erwachsenen Weinstock in die Erde leget, und wenn sie nach zwey Jahren ihre nöthigen Wurzeln gemacht haben, sie vom Mutterstock abschneidet, und sodann wie Reißlinge verpflanzet und versetzet. Man wählet nämlich niedrig und bequem stehende unverfrorne, zeitige Reben, bereitet für jede eine besondere Grube von 1 Fuß tief nach der erforderlichen Länge, so, daß das Ende der Rebe, wo sie nämlich an einem schönen und starken Auge abge-

abgeschnitten wird, an der Wand der Grube gerade und senkrecht anliegen kann, und mit ein oder zwey Augen über der Erde hervorstehe; beugt die Rebe behutsam auf den Boden dieser Grube, und am Ende wieder in die Höhe, hält sie mit der Hand in ihrer gehörigen Lage, oder wenn es nöthig ist, spießt man sie mit einem Gabelhölzchen an den Boden der Grube, bringt sodann einer Hand hoch von der obern lockern Erde darauf, und tritt sie an, daß der Einsenker in seiner ersten Lage bleiben muß, legt darauf eine Schicht guten verwesten Dünger (der aber die Reben selbst nicht berühren darf), und bedeckt den Dünger wieder mit Erde, so hoch, als die Grube noch erfordert. Jedem Einleger steckt man einen leichten Pfahl bey, sowohl zu seiner Sicherheit und Schutz, als auch um den in der Folge erwachsenden Schoß daran zu binden. Dazu wählet man, wenn zwey Augen über der Erde gelassen werden, den am stärksten erwachsenden Schoß, der schwächere aber wird subtil weggenommen. Will man aber ein niederes Spalier bekleiden, so kann man den doppelten Auswuchs von dem jungen Holz lassen, und zwey Schenkel ziehen. Meist treibet der Einleger Trauben, weil er im ersten Jahr allein von dem Mutterstock seine Nahrung hat, auch noch viele Kraft im zweyten Jahr von ihm bekommt. — Man kann dieses Einlegen entweder im Herbst vornehmen, oder im Frühjahr, und sodann entweder vor dem Schnitt des Weinstocks, oder bey demselben, oder bald nachher. Geschiehet es aber vor Winter, so schneide man den Einleger noch nicht ab, sondern lasse ihm fast die ganze Länge der Rebe, damit der Frost nicht auf die entblößten Augen wirke. — Sollten im ersten Jahr an dem Einleger Thauwurzeln, oder Wurzelschößlinge hervorkommen, so müssen sie sogleich eine Spanne tief in der Erde abgenommen werden. Eben so wenig duldet man Reben, die etwa vom Mutterstock aus an dem Einleger hervorkommen wollen, damit die Kraft zu den Wurzeln gehe. — Hat der Einleger zwey Sommer gewachsen, so wird er im Frühjahr darauf von dem Mutterstock abgeschnitten, sauber ausgeputzt, das Holz, so vom Abschnitt unten an den Wurzeln hinaussteher, nächst an den Wurzeln rein und gleich weggeschnitten, damit keine Faulniß entstehe, und die gesunden Theile anstecke. Die allzu vielen und überflüssigen Wurzeln werden weggenommen, die übrigen untersucht und das Schadhafte weggeschnitten, und sodann der Ableger an Ort und Stelle versetzt. Geschiehet das aber etwa nicht sogleich, so müssen die Wurzeln mit Erde zugedeckt, oder die Ableger eingeschlagen werden. — Daß nun bey dem Versetzen selbst die Gruben geräumig und der Größe der Wurzeln verhältnißmäßig gemacht, auf die Wurzeln gute Erde und sodann reichlicher guter Dünger darauf gebracht, und das übrige Nöthige beobachtet werde, ist vorhin schon erkläret worden.

Leidet es aber die Beschaffenheit des Mutterstocks, oder sein Stand nicht, solche bemeldte Ableger in der Erde von ihm zu machen, so kann solches außer derselben entweder vermittelst geflochtener Körbe, oder zusammen genagelter Kästen geschehen. Man nimmt längliche von Weiden geflochtene Körbe, und ziehet durch dieselben die zum Ablegen bestimmten Reben, füllet sie mit guter Erde, und setzt sie neben den Mutterstamm so weit in den Boden ein, als thunlich ist. Müssen sie über der Erde stehen bleiben, so ist freylich das öftere Begießen nöthig, wenn trockene Witterung einfällt. Können sie aber ganz in die Erde gebracht werden, daß sie einer Hand breit mit Erde bedeckt sind, so ist es weit besser, und können alsdenn nach dem zweyten Sommer die Einleger vom Mutterstock abgeschnitten und mit den Körben an ihren Standort versetzet werden, da sie denn das Versetzen gar nicht empfinden, freudig fortwachsen und ein Jahr gewonnen wird, so daß sie oft im ersten, oder doch im andern Jahr nach ihrer Versetzung Früchte liefern. Die Körbe in der Erde hindern nichts am Verbreiten der Wurzeln, da jene bald verfaulen. Auch können solche Stöcke vor Winter versetzet werden, wenn man will. — Eben so macht man es mit zusammen genagelten Kästen (wozu man jedoch kein eichen Holz nehmen soll). Sie können die Gestalt und Größe der gewöhnlichen Kanzleizuckerkistchen haben, oder man kann dergleichen selbst dazu gebrauchen, und ist zuträglich, wenn man in dieselben hin und wieder Löcher bohrt.

Das Pfropfen der Weinstöcke ist nur da vorzüglich anzuwenden, wo man an einem gelegenen Platz einen gesunden, nicht gar alten Traubenstock hat, der keine guten Trauben bringt, und den man gern mit einer bessern Sorte veredeln will. Solche gepfropfte Stöcke werden sehr fruchtbar, jedoch nicht so alt, als andere aus der Wurzel erzogene. — Will man nun einen Traubenstock pfropfen, so nimmt man ein gutes fruchtbares Reis, das zwey Augen hat, schneidet es ein paar Zoll über dem obersten Auge schräg ab, nahe unter dem untern Auge schneidet man es zu, um es dort in den Spalt einschieben zu können. Die Rinde bleibt auf beyden Seiten, und das Auswendige des Keils wird, wie gewöhnlich auch bey dem Baumpfropfen, etwas dicker geschnitten, als die inwendige Seite. Es muß aber der Keil gegen 2 Zoll lang geschnitten werden, um das Mark wenigstens 1 Zoll unter dem untersten Auge nicht zu verletzen. Und damit der Spalt am Stamm nicht weiter reiße, als es nöthig ist, wird die Stange des Weinstocks gehörig unterbunden. Sodann räumt man die Erde um ihn hinweg, säget ihn, wo er glatt und recht rund ist, mit der Pfropf-

säge

säge in der Erde, oder wenigstens nahe bey derselben ab, spaltet ihn, und steckt zwey auf bemeldte Weise zugeschnittene Rebenreiser, wie gewöhnlich beym Spaltpfropfen, ein, verwahret den Schnitt mit Baumkütte, oder in deren Ermanglung mit Baumwachs und Moos, bringt die hinweggeräumte Erde wieder sachte daran und steckt zur Sicherheit Pfälchen darum. — Die beste Zeit, Reben zu pfropfen, ist kurz zuvor, ehe der Stock treibt, an einem heitern Tage. — Wachsen nun die Schosse herbey, so müssen sie bey Zeiten angebunden werden, damit sie nicht vom Wind, oder durch Unvorsichtigkeit abgestoßen werden. Man behält aber nur das Schoß des obersten Auges, bricht Aberzähne und Gabeln weg, verhaut es im August, d. i. man bricht die Spitze der Rebe ab, damit das Holz besser zeitige, läßt es an seinem Pfahle den Winter hindurch angebunden, schneidet es im zweyten Frühling auf zwey Augen (das unterste mit gerechnet), ziehet sodann einen oder zwey Schenkel nach Belieben und Erforderniß des Spaliers oder des Zugs.

Die Aussäung der Traubenkerne ist zwar nicht die Art und Weise, die Sorten in ihrer ächten Art fortzupflanzen; denn viele aus dem Samen oder den Kernen der Traubenbeeren erzogene Sorten sind verändert und ausgeartet. Aber diese Erfahrung hat sich gezeiget, daß nicht nur darunter sehr gute neue Sorten entstehen, sondern auch die meisten in ihrer Art bleiben, wie man am Dintenwein, an der Petersilientraube und andern siehet. Auch kann man bereits im fünften Jahr nach der Aussaat der Kerne Früchte haben. — Säet man nun die Kerne vor Winter, so bedecket man das Pflanzenland mit kurzem Dung. Geschiehet es aber im Frühjahr, so belegt man das Land dünne mit Moos, und hält es feucht. Das Moos lässet das Erdreich nicht bald austrocknen, bewahret es wider das Verkrusten vom Regen und darauf folgenden Sonnenschein, und ist überhaupt sehr zuträglich. Den Sommer hindurch werden die Pflanzen von Unkraut rein gehalten. Nach drey Jahren werden die stark erwachsenen Stöcke verpflanzet, die schwächern aber nach vier Jahren, und zwar im Frühjahr, wie bereits vorhin gezeiget worden.

Sollen nun aber von solchen auf eine oder die andere Art erzogenen Weinstöcken zu Spalierbäumen an Gebäuden, die sattsame Sonne haben, oder hohe Mauern, deren obern Theil man benutzen und bekleiden will, da etwa unten niedere Obstspaliere stehen, gezogen werden, so muß man die erwachsende starke Ranke des Reißlings oder des Ablegers allein in die Höhe treiben lassen, und ihr den völligen Zug verstatten. Zu dem Ende muß man dieselbe anfänglich bis auf ein Auge beschneiden, um sowohl die Wurzeln auf ihrem neuen Stand zu verstärken, als auch dem Schoß den stärksten Trieb zu geben. Bey Ablegern aber, welche in Kästen oder Körben erzogen worden, braucht man nicht so tief zu schneiden, doch soll man nicht allzu viele Augen lassen, und sich damit nach ihrer Größe, Stärke und Alter richten. Dem neuen Schoß wird beyzeiten aller Nebentrieb genommen. Fängt er von unten hinauf zu braunen oder zu reifen an, so muß man von unten hinauf anfangen, nach und nach die Augen nebst dem Blatte subtil wegzunehmen, bis an die Höhe, die man ihm bestimmet hat, seine Ranken künftig auszubreiten. Erreicht aber der Stock im ersten Jahr seine Höhe nicht, so wird die Stammrebe im Frühjahr bis auf ein schönes Auge von oben herein im zeitigen Holz abgeschnitten, das daraus erwachsende Schoß wieder, wie im vorigen Sommer, behandelt, und wenn es seine Höhe erreichet hat, im folgenden Frühjahr ihm zwey Augen gelassen, woraus die zwey Hauptäste, oder wie der Weingärtner spricht, die zwey Schenkel gebildet werden.

Was nun aber die Erziehung der Traubenstöcke an niedrigere Spaliere im Obstgarten, oder an Bogengänge betrift, so werden sie nach Verhältniß eben so behandelt. Man läßt den jungen Stöcken vom ersten Jahr an, bis sie ihre bestimmte Höhe erreicht haben, nur einen Schoß, den man sorgfältig anbindet, von allen Aberzähnen oder Nebensprossen rein hält, und von dem Anfang des Augusts an und weiter hin verhauet, d. i. oben abbricht, damit sein Wachsthum in die Höhe zu rechter Zeit gehemmet, und der Saft bestimmet werde, das Wachsthum in die Dicke, die Stärkung und Vervollkommnung der untern Augen und die Zeitigung und Härtung des Holzes auf die bevorstehende Winterkälte zu befördern, wovon die Hofnung zu den Trieben auf das künftige Jahr und weiter hin zu den Früchten selbst großentheils abhängt.

Uebrigens ist es eine Hauptsache, einen Weinstock wohl im Schnitt zu halten, weil man ihm dadurch das Leben und die Kraft erhalten, oder im Gegentheil in kurzer Zeit nehmen kann. Der Schnitt des Haus- und Spalierweinstocks ist aber von dem des kleinen Weinbergsstocks sehr unterschieden. Allgemeine Regeln dabey sind folgende: 1. Ist es im Ganzen immer vortheilhafter, den Reben des Weinstocks kurz zu schneiden, als ihm zu viel zuzumuthen. Man glaube nicht, mit vielem Holz viele Früchte zu erzwingen. Es mag wohl ein paar Jahre der Wunsch erfüllet werden, aber sodann wird der Stock auf viele Jahre zurückgesetzt, seine Kraft erschöpft sich vor der Zeit, die Trauben und die Beeren werden klein, dickhäutig, und er wird vor der Zeit alt und abgängig; da hingegen ein stark beschnittener Stock viele und größere Trauben treibt, stärker und dauerhafter wird, und zeitiger Holz macht. — 2. Muß man, ehe das Messer an einem erwachsenen Weinstock gesetzet wird, in

Erwägung ziehen, ob der Weinstock jung, oder alt sey? Denn jungen Stöcken, die schon etliche Jahre getragen, und ihre hinlängliche Stärke haben und voll Kraft sind, kann man immer mehr zumuthen, und folglich mehr Holz aufschneiden, als alten Stocken. — 3. Muß man überlegen, ob der Weinstock nach seiner Art und Sorte ein starktreibender sey, und flüchtiges Gewächs mache, oder nicht so stark ins Holz treibe? Denn läßt man einem starktreibenden zu wenig Holz, so kommt eine übermäßige Kraft des Triebes in seine Reben, der viele Saft findet zu seiner Verarbeitung nicht Raum genug in der geringen Anzahl Reben, die man gelassen hat, er ergießt sich daher zu stark in die Augen, zerreißet die engern Saftgänge, vermittelst welchen die Frucht gebildet werden soll, treibet den darin liegenden Samen, die Traubchen, mit Gewalt auseinander, ersäuft sie gleichsam und treibt sie in maste Wasserschosse aus. — 4. Ist zu überlegen: ob der Weinstock in einem fetten oder starkgedungten Boden stehe, oder aber mager sey? Je fetter der Boden und je stärker der Weinstock ist, desto mehr kann er vertragen und ihm zugemuthet werden. Wobey jedoch Rücksicht zu nehmen, ob er im vorhergehenden Jahre sehr reichlich getragen habe, in welchem Fall man ihn in etwas soll ruhen lassen, und nicht so viel aufschneiden. Noch mehr ist diese Rucksicht zu nehmen, wenn er im vorhergehenden Jahre durch Hagelschlag, oder durch fruhen oder späten Winterfrost hart mitgenommen worden, da er nothwendig sich erholen muß. — 5. Muß man beym Schneiden selbst stets darauf sehen, daß das alte Holz wegzunehmen und seine Verlängerung durch schönes und starkes junges Holz zu bewerkstelligen, übrigens zugleich auf die Regelmäßigkeit seiner ausgebreiteten Aeste ein Augenmerk zu richten, und solche nicht nur dem Auge zu Gefallen in einem gewissen Gleichgewicht zu erhalten, sondern vorzuglich dem Stock die Richtung zu geben, seine Säfte gleich zu vertheilen. — 6. Muß man stets das stärkste Holz, die stärksten Reben beybehalten, und die schwächern Reben wegnehmen, oder sie, wenn sie beybehalten werden mussen, nur auf ein, oder höchstens zwey Augen schneiden. Denn die stärksten Reben geben die stärksten Triebe und die größten Trauben.

Die Zeit, wenn der Spaliertraubenstock geschnitten werden soll, bestimmet die wärmere oder kältere Lage der Gegend, und der Stand des Weinstocks. Es ist aber vorausgesetzet, daß der Schnitt im Fruhjahr geschehen muß. Denn vor Winter, oder im Winter zu schneiden, ist sehr gefährlich, da ein harter Frost die geschnittenen Reben zu Grunde richten kann. Im Fruhjahr nun räth eine hohe Lage und warmer Stand einen frühern Schnitt, als die Ebene oder Tiefe, oder ein kälterer Stand. Wartet man zu lange mit dem Schnitt, so macht man die Säfte des Weinstocks, die sich in den Reben, die doch weggeschnitten werden müssen, vertheilet haben, durch das sogenannte Weinen ausfließen. Werden sie aber zu rechter Zeit beschnitten, so werden die Säfte im Stock zu seiner Verstärkung zusammen gehalten. Da im Gegentheil bey einer niedrigen Lage oder kältern Stand der Trieb nicht so fruhe und der Weinstock dem Spatfrost und den Reifen weit mehr ausgesetzt ist, so ist hierbey ein späterer Schnitt nothig. Denn ein beschnittener Weinstock treibt seinen Saft eher, als ein unbeschnittener, und es kann folglich der Frost in jenen leichter eindringen und Schaden anrichten. Ueberdas kann man bey späterm Schnitt leichter erkennen, was etwa verlorne Reben sind, die nicht grun und saftig, sondern sprode und trocken, zu allem Wachsthum untauglich, und daher weggenommen werden mussen.

Fur den ersten Anfänger im Schnitt ist zu bemerken, daß er das Messer so fuhre, daß der Schnitt uber dem Auge und zwar rückwärts, hinter demselben anfange, und etwas weniges schief (in einem Winkel von 45 Grad) über dem Auge heraus gehe, damit beym Weinen der Rebe der Saft nicht auf das Auge fließe, und solches ersäufe und verderbe. Es muß aber das Messer nahe uber dem Auge herausgehen, damit kein Zoll langer Stotzel uber dem Auge stehe, welches ein Mißstand und der Rebe nicht zuträglich ist.

Viele Gärtner halten viel auf das Bögenschneiden, da man die Reben lang lässet und sie in einem Zirkel anheftet, da denn mehrere Sprossen daran durch die Hemmung des Saftlaufs und dadurch bewurktes gemäßigteres Eintreten des Safts genöthiget werden, Fruchte anzusetzen, und also dadurch viel mehrere Trauben erhalten werden. Allein man muß dabey sehr behutsam zu Werke gehen, daß man den Stock nicht erschöpfe und so schwäche, daß er auf viele Jahre zurückgeworfen werde. Bey Weinstöcken von besonders starkem Trieb, die in einem fetten Erdreich stehen, thun die Bögen gute Dienste. Sie finden aber nur bey niedrigen Spalier = Traubenstocken statt; bey hohen geschiehet es nur in seltenen Fällen, und konnen auch die starktreibenden indem man Raum genug hat, durch Aufschneidung vieler und starkbesetzter Knoten und Zugreben zur Vertheilung ihres Saftes und Ansetzung ihrer Fruchte genugsam gezwungen werden. Wo man nun aber auch an den besten Stocken der niedrigen Spalieren Bögen machen will, so sollen sie doch nicht weiter als auf sieben Augen geschnitten werden, und darf man sie nicht zu haufig an einem Stock anbringen. Hat man ihn einmal überschnitten, so wird er so geschwächt, daß er sich in mehrern Jahren nicht wieder erhohlen kann. Er lasset sodann die Augen zum Theil blind stehen, und die

Augen, welche Schosse treiben, bringen keine, oder wenige und kleine schwache Trauben. Man muß überhaupt, wenn man Bogen schneiden will, seinen Weinstock wohl kennen, und seine Kraft, sein Alter, die Fettigkeit seines Standes ꝛc. in Betrachtung ziehen, und auch seine Rücksicht auf das nächstverflossene Jahr nehmen, wie sein Ertrag gewesen, was er etwa gelitten ꝛc. Uebrigens muß das Geschäft des Bögenmachens zur schicklichen Zeit geschehen, nicht in den Morgenstunden oder bey feuchter Witterung, da die Reben zähe sind und leicht brechen, auch ehe die Augen anfangen zu quellen. Man muß ferner behutsam seyn, daß man keine Augen abstoße, und die Bögen so richte, daß die Sonnenstralen die beste Wirkung darauf thun können; und muß die Arbeit in der Mitte des Aprils geendiget seyn.

Die *Zugreben*, die äußersten Knoten an den Haupt- und Nebenästen, müssen erst geschnitten werden, wenn von der Mitte des Stocks an bis dahin die Knoten geschnitten sind. Denn die mehrere oder mindere Anzahl der aufgeschnittenen Knoten oder Zapfen und ihrer Augen, nebst der übrigen Rücksicht auf den Trieb des Weinstocks ꝛc. muß dem Weingärtner lehren, wie lange er die Zugreben zu schneiden, oder wie viele Augen er ihnen zu geben habe, ob 4, 5, 7, 8 dienlich seyn ꝛc. — Selten muß man die äußerste vorjährige Rebe zur Zugrebe schneiden, sondern sie mit dem alten Holz ins Messer fallen lassen, und entweder die nächst dahinter folgende Rebe, wenn sie schön und gesund ist, oder bey nöthigem Zurückschneiden, die dritte rückfolgende Rebe zur Zugrebe erwählen. — Bey einem niedrigen Traubenspalier, das die Wand oder das Geländer von unten auf bekleiden soll, ist noch dieses zu merken, daß die Reben, welche allernächst beym Stamm und unten an den Hauptästen befindlich sind, immer auf 1, oder 2 Augen deswegen geschnitten werden müssen, damit man Läufer erhalte, welche zwar im ersten Jahr selten tragen, und nur dienen, die Wand zu decken, im folgenden Jahr hingegen gute Dienste leisten, besonders wenn man mit der Zeit einen alten Ast ausmustern muß. Auch dienen sie sehr bequem, wenn man Einleger machen und junge Stöcke davon fortpflanzen will.

Ein besonderer, vorzüglich in *Italien* gewöhnlicher Zug der Weinstöcke ist, da sie nahe an Bäume gepflanzt und von einem Baum an den andern gleichsam in der Luft schwebend, vermittelst eines Draths oder an einem Bastseil (in Rabatten z. B. nach der Länge, wenn sie mit hochstämmigen Kugelbäumen besetzet sind.) gezogen werden, da es sich denn sehr gut ausnimmt, wenn so dann die Trauben wie in *Girlanden* hängen, wodurch zugleich mancher Raum ersparet wird. Man kann eine oder zwey Hauptreben an dem Seil hinziehen, hinreichend stark anbinden, und den Zapfen nur ein oder zwey Augen geben.

Will man etwa hie oder da aus Mangel des Raums einen niedrigen *Pfahltraubenstock* ziehen, so schneidet man ihn alle Jahre auf ein Fuß hoch von der Erde auf derselben Stelle, so wird ein Kopf entstehen, aus welchem allezeit genug junge Reben ausschießen. Von diesen läßt man drey, vier bis fünf der besten stehen, und schneidet sie auf ein, zwey bis vier Augen, oder nachdem er fett stehet, und kräftig ist, setzet man ihm ein, zwey bis drey Bögen auf.

Das *Anbinden* der Schenkel und Ranken nach dem Beschneiden geschiehet mit frischen Weiden, und unterscheidet sich von dem Anbinden der grünen Schosse und Reben, welches eigentlich *Heften* genennet wird, und auch wohl mit Stroh, Bast, oder Linsen geschehen kann. Letzteres muß ohngefähr in der Mitte des Junius verrichtet werden, und also vor der Blüthe des Weinstocks. Es ist solches absonderlich bey hohen Weinstöcken ein unumgänglich nöthiges Geschäft, weil seine Reben gar leicht von schweren Regen und Windstößen zu großem Schaden, auch auf das folgende Jahr, abgeworfen werden können. Bey starktreibenden Weinstöcken ist auch wohl ein zweytes Heften nöthig, welches nach der Blüthe geschehen muß.

Zu den fernern Behandlungen des Haus- oder Gartenweinstocks gehöret ferner das *Verbrechen*, oder *Erbrechen*, *Ausbrechen*. Dieses hat drey Gegenstände, wovon der erste, nämlich das Rebenausbrechen nur den Weinbau angehet und die überflüssigern Reben bey Stöcken in mastigem fetten Boden wegnimmt, das mit vieler Behutsamkeit und Kenntniß geschehen muß; unser Ausbrechen betrift hier hauptsächlich die *Oberzähne*, den *Geiz*, wovon sämmtliche Reben gereiniget werden müssen, und sodann die obern Spitzen der Reben, welche mit Trauben besetzet sind, daß man selbige nach der Blüthe bis auf drey, oder vier Blätter über dem obersten Träubchen abbricht. — Dazu gehöret eigentlich auch das *Abküpfeln*, wie es die Rheingauer nennen, am Necker aber und in Sachsen das *Verhauen*, da von dem Anfang des Augusts an und weiter hin jedes Schoß oben abgebrochen wird, damit der Wachsthum desselben in die Länge gehemmet und die Zeitigung des Holzes befördert werde. Geschähe aber solches vor August, so würden noch viele nachtheilige Nebenschosse entstehen, wie vom Sommerschnitt der Obstbäume, weil der Stock noch zu stark im Trieb ist.

Ferner gehöret zu den verschiedenen Bemerkungen bey der Wartung des Spalierweinstocks, daß man *bey der Blüthe nichts am Weinstock handthiere*. In diesem Stande ist er auf die geringste Erschütterung und Bewegung empfindlich, und lässet die Beerlein fallen. Aber auch die jungen angesetzten Träubchen sind überaus empfindlich, und muß man sehr behutsam damit

damit umgehen, sie nie berühren und betasten, und bey der Arbeit um sie achtsam seyn. —

Was die Verwahrung der Weinstöcke im Winter wider das Erfrieren betrifft, so hat man an warmen Mauern nicht leicht nöthig, desfalls einige Vorkehrung zu machen, wenigstens taugt das Einbinden in Stroh nicht zum besten, da sich die Feuchtigkeit nur länger darunter hält. Hat man indessen eine kalte Lage, oder eine und andere zärtlichere Sorten Weinstöcke, so ist der beste Schutz wider das Verfrieren, wenn man um die Wurzeln des Weinstocks einen Fuß breiten und halben Fuß tiefen Graben macht, solchen nicht nur mit Mist, wozu strohigter, unverwester der beste ist, ausfüllt und veste tritt, sondern auch noch oben drauf eine ziemliche Schichte von Mist leget. Dadurch bekommt der Stock Kraft, so wohl an Wurzeln, die ohnedem gedeckt sind, als auch an seinem Holz und Reben dem starken Frost zu widerstehen; denn übrigens läßt man ihn in seiner Ordnung und angebunden, wie vom Herbst her.

Will man die zeitigenden Trauben, wenn deren Menge nicht zu groß ist, wider die Verheerungen der Wespen und anderer Fliegen, wie auch der Sperlinge, vollkommen schützen, so mache man von dünnem Schreibpapier Säckchen in Gestalt der Krämerduten, tränkt sie mit Oel oder Schweineschmalz, läßt sie wieder trocken werden, durchlöchert sie mit einer starken Stecknadel, steckt die Traube hinein, und bindet das Säckchen am Stiel der Traube locker zu. Der Traube wird darin noch besser und seine Zeitigung befördert. — Will man reife Trauben lange aufbewahren und frische erhalten, als wozu die dickhäutigen oder fleischigten, wie z. B. die Muskatellersorten und andere am bequemsten sind, so legt man sie auf reines Papier, und steckt oben an den Stiel ein Stückchen Apfel, Birn oder dergleichen Saftiges. Will solches nach einiger Zeit vertrocknen, so steckt man ein frisches Stückchen Apfel rc. darauf, schneidet aber jedesmal einen Messerrücken breit von dem Stiel der Traube ab, welches wohl zu bemerken und nie zu unterlassen ist, so bleiben sie lange frisch. Es versteht sich anbey, daß man die Trauben trocken, und zur Tageszeit, wenn die Sonne den Thau verzehret hat, abschneide und zwar so lange vom Stiel, als sich thun läßt; daß man alle schadhafte Beeren behutsam ausbreche, oder noch besser mit der Scheere abzwicke, und auch nachher fleißig aussuche. — Auch kann man sie eine ziemliche Zeit gut erhalten, wenn man sie Paarweis mit einem Zwirnsfaden zusammen bindet, in einer trockenen und lüftigen Kammer auf Stangen aufhänget, und die faulen Beeren fleißig aussucht. — Will man sie aber bis ins späte Frühjahr frisch erhalten, so nimmt man ein Weinfäßchen, das innen und außen wohl gesaubert ist, schlägt den Boden aus, und läßt es trocken werden; legt die Trauben hinein, setzt den Boden wieder bey ein, und verspündet es wohl, daß nichts Flüssiges eindringen kann; stellet es sodann in ein größeres Faß, welches, nachdem es zugemacht ist, mit Apfelwein, Essig rc. vollgemacht wird. Dadurch wird die äußere abwechslende Luft gänzlich abgehalten, und die Trauben halten sich sodann bis Pfingsten. Man muß auch hiezu die fleischigten und wenigstsaftigen Sorten erwählen, und sie von allen angestoßenen Beeren zuvor befreyen. Der Apfel= oder Birnwein, Essig rc. bleibt brauchbar, und ist jener wenigstens zu Essig noch ganz wohl zu bereiten, daß also dabey kein Verlust statt findet.

### Traubensorten.

Unter den Sorten Tafeltrauben sind die Muskateller, die Gutedel, die Zibebentrauben, frühe Sorten und andere vorzüglich. Die Muskateller führen den gewürzhaftesten Geschmack mit sich, daher sie der Landmann die Kümmeltraube nennt. Sie kommt auch öfters unter dem Namen Weihrauch vor. Bey den Italienern heißt er Muscata, Muscatella, bey den Franzosen Muscat, Muscadet. Sie wollen fast alle die sonnenreichste Lage haben. Ihre Haut ist gewöhnlich fest und krachend. Die Gutedel, auch häufig, Schönedel genannt, in Franken, Junkertraube, in Oesterreich Muskateller, in Frankreich Chasselas, Notre Dame, Muscadine, stammen meist aus Champagne, und haben einen flüchtigen Wuchs. Sie werden zum Theil frühzeitig reif, zumal die von zottigtem Wuchs. Die Zibebentrauben stammen aus Griechenland, und haben länglichte süße Beeren, sind zum Theil auch frühe, wollen jedoch eine warme Mauer. — Zu den guten Tafeltrauben gehören:

1. Die weiße Muskateller, Muscata bianca, stammt aus Italien, hat stark gezähnte fünftheilige Blätter mit vier tiefen Einschnitten und sind unten blaßgrün, treibt ein schönes braunes Holz, hat dicke Augen, lange Klammern, mit vielen Laubreben. Das Holz verfriert leicht. Die Traube ist groß, lang, gleich dem Gutedel, aber engbeerig; auf der Sonnenseite gelb, und oft braungesprengt oder getüpfelt, die Beere rund, von einem süßen bisamhaften Geschmack; reift Ende Septembers. — Die Holländer nennen sie Kattepis. — Die gelbe Muskateller, Muscat jaune de Portugal, ist der weißen gleich, wird aber länger, und wächst zottig oder weitbeerig, und hat fast bernsteingelbe fleischige Beeren, die an der Sonne braune Flecken bekommen, und von einem starken Bisamgeschmack sind.
2. Die grüne Muskateller aus Ungarn, ist eine große zottigte Traube, von großen runden Beeren; grün und gefleckt, von einem sehr gewürzhaften, aber nicht muskatellerartigen Geschmack und reift Mitte Septembers.
3. Der schwarze Weihrauch, Muscat noir, aus Pays de Vaud in der Schweiz, hat dreytheilige

lige Blätter mit nicht gar tiefen Einschnitten, oben und unten hellgrün, und einen rothen Stiel. Die Traube ist mittelmäßig groß und gedrungen, die Beere rund, und von mittlerer Größe, von einem süßen aromatischen Geschmack, und reift Ende Septembers und Anfang Octobers.

4. Der blaue oder violettschwarze Weihrauch aus der Provence, Muscat violet noir, ist eine der vornehmsten unter den Muskatellersorten und die Mutter des besten Muskatellerweins. Seine Traube ist groß und gedrungen, hat schwarzblaue Beeren von vielem gewürzhaften Geschmack und reift Ende Septembers.

5. Der rothe Weihrauch, Muscat rouge, eine große gedrungene Traube, von großen runden Beeren mit starkem Muskatellergeschmack, und reift Ende Septembers.

6. Der rothe Muskateller aus Spanien, hat sehr große Trauben, mit blaßrothen runden großen Beeren, die gedrungen stehen, und reift Anfang Octobers.

7. Der Malvasier Muskateller, Malvoisié Musquée, aus der Provence, hat eine große zottigte Traube von großen breiten Beeren, die einen gewürzhaften Geschmack, aber den Fehler haben, daß sie die Nässe nicht wohl vertragen können und davon aufspringen, reif gegen Ende Septembers. — Die grüne Malvasiertraube, die auch ziemlich groß wird, hat große runde, grüne Beeren, an der Sonnenseite etwas gelblich, von sehr zarter Haut, die ausnehmend süß sind, und im October reifen, trägt aber nicht häufig.

8. Der aschgraue Muskateller aus dem Elsaß, ist schon von Ansehen, groß, lang, gedrungen, mit großen, runden, aschfarbigen Beeren, von vortreflichem Geschmack und reift gegen Mitte Septembers.

9. Die spanische Muskateller, schwarze spanische Muskadine, ist eine Ertrasorte, die eine kolossarische Traube hat, bis zu acht Pfund schwer, mit großen Beeren. Wenn sie an der Mauer bis in October hängen bleibt, so übertrift sie bey ihrer Pracht und Größe fast keine an Delikatesse.

10. Großer Boromeo, Baromet aus Malaga, ist auch eine der größten Trauben, die ein schönes Ansehen auf der Tafel geben, von großen, runden, gelblich grünen Beeren, und reift Ende Septembers. — Der große blaue Boromeo, vom Landmann Bockshorn genannt, gleicht jenem an Gewächs, hat aber große längliche Beeren, mit einem starken blauen Staub, die süß und sehr wohlgeschmack sind, erfordern aber eine warme Lage.

11. Portugiesische Fleischtraube, eine weiße kolossarische Traube, die zu sieben Pfund schwer wird, mit großen rundlichen Beeren, die sehr kleine Kerne haben und so fleischig sind, daß man sie von einander schneiden kann, ohne daß sie den Saft fließen lassen; reift aber nicht vor Octobers und hat keinen Muskatellergeschmack.

12. Die Zibeben-Muskateller von Alexandrien, Muscat à gros grains d'Alexandrie, erfordert eine warme Mauer und gutes Weinjahr, ist aber eine große edle zottigte Traube, mit großen, eyförmigen, gelben Beeren, von einem süßen ächten Muskatellergeschmack, und hat den Vorzug, daß sie sich sehr lange aufhalten läßt. Sie reift im October.

13. Die große spanische Muskateller, Blanc à gros grains, gehört zu den Gutedeln, ob sie schon Muskateller heißt, und ist eine kolossarische Traube, bis zu sieben Pfund schwer, mit runden weißgelben Beeren, die nicht dichte beysammen sind, und einen süßen gewürzhaften Saft haben; Ende Septembers reif.

14. a. Der Königs-Edel, Chasselas du Roi. Ein sehr vortreflicher rother Gutedel, der selten ist. Er stammt aus Africa. Ein Seeofizier verehrte ihn in den königlichen Garten zu Paris. Der König, der die erste Frucht davon aß, fand sie sehr gut und befahl ihn sorgfältig fortzupflanzen. Daher der Name. — Die Traube ist roth, und das Characteristische, daß die Beeren schon etliche Wochen nach dem Blühen, und also lange vor der Zeitigung sich roth färben. Die Beeren sind nicht gedrungen, sondern wie der weiße Gutedel, und hat auch mit unter kleine Beerchen; er reift früher, als der weiße, und hat einen sehr feinen Geschmack.

14. b. Der schwarze Gutedel, Chasselas noir, hat hellgrüne glatte Blätter, schönes gelbliches Holz, mit rothen Streifen. Die Traube ist groß, gedrungen, mit runden schwarzblauen Beeren, von einem süßen angenehmen Geschmack; Ende Septembers reif.

15. Der rothe Gutedel, Chasselas rouge, ist noch vorzüglicher, als der schwarze, groß, gedrungen, mit runden, ziemlich großen, dunkelrothen Beeren, von süßem, ziemlich gewürzhaften Geschmack und trägt reichlich; reift Anfang Septembers.

16. Der große rothe spanische Gutedel, befindet sich am besten an sonnenreichen Mauern, hat eine sehr große Traube, deren Beeren dichte beysammen sind und reift Ende Septembers.

17. Der weiße oder gelbe Gutedel, Chasselas blanc, Royal Muscadine, ist die bekannte gute Traube von entschiedenem Werth, die zottig wächst und helle, glänzende, süße und gewürzhafte, runde Beeren hat, mit einer fleischigen Haut und reift Anfangs September. Sie hat zwar oft unter ihren großen Beeren, wenn zur Blüthezeit Regen einfällt, viele ganz kleine Beerlein, die aber vorzüglich süß und delikat werden. Der Stock ist sehr fruchtbar und macht starkes Gewächs, treibt schönes braunes Holz, mit etwas weißen Streifen, wächst glatt in die Höhe, hat dicke Augen, viele lange Klammern. Der Stock ist dauerhaft und erfriert nicht leicht,

treibt immer schönes Holz. Er blühet zuletzt und wird am ersten reif. Er stammt aus Frankreich.

18. Der grüne Gutedel, kommt viel mit dem weißen überein, hat aber eine grünere, nicht so fleischige Haut, und ist nicht so vorzüglich.

19. Der Krachmost, ist eine vorzügliche Sorte Gutedel aus dem Breisgau. Die Traube ist weit größer und vollkommener, als die des gewöhnlichen Gutedels, hat runde, große, weißgelbe, gedrungene Beeren, von einem treflichen Geschmack und reift Anfang Septembers.

20. Der Petersilienwein, Vitis laciniosa Lin. auch Vitis apiana. Franz. Ciontat, Ciotat, Raisin d'Autriche, gleicht dem Gutedel, nur nicht im Laube, denn seine Blätter sind tief ausgeschnitten, der Petersilie ähnlich, hat grünes, schwaches Holz, mit etwas weißen Streifen, und verfriert leicht. Die Traube ist weiß und zottig, hat große Beeren, von lieblichem Geschmack. Er pflanzt sich in seiner Art durch den Samen fort.

21. Die weiße türkische Zibebe, ist eine unvergleichlich schöne, große und zottigte delikate Traube, die einen großen Teller bedeckt, mit großen pflaumengestaltigen oder eyförmigen gelblichen Beeren, die fleischig und voll delikaten süßen Safts sind und Anfang Octobers reift. — Der Sevillische Zibebenwein gleicht ihm in allen sehr und hat 1½ Zoll lange Beeren, wird aber frühe reif und dauert nicht gar lange.

22. Die blaue Zibebe, stammt aus Spanien, ist mittelmäßig groß, und reift Anfang Septembers.

23. Der schwarze Burgunder, Auvernas noir, ist eine schätzbare frühe Traube, von mittelmäßiger Größe, mit gedrungenen, runden, kleinen, zuckersüßen Beeren. Er reift schon von Mitte Augusts an und wird in den schlechtesten Weinjahren gut.

24. Der Tintenwein, Vitis tinctoria, ein Alikantenwein, von dickrother Farbe, daß man damit schreiben kann, daher man ihn gemeinhin die rothe Tinte nennt. Es werden aber auch andere Trauben, die einen dunkeln rothen Saft haben also genennet. Vermuthlich ist dieses der kleine frühzeitige Alikantenwein, in der Pfalz der Färber genannt. Der Stock trägt voll, und läßt sich leicht vermehren. Das Holz aber ist zart und leidet leicht vom Frost. Er zeitigt frühe und mit dem Frühleipziger, im August.

25. Der Frühleipziger, Le Raisin de Lindau, in Champagne Melier blanc, ist eine edle weiße Sorte und die schönste Sommertraube vom ersten Rang, von ziemlicher Größe, mit gelblichen, großen, länglichen, klaren, zarthäutigen Beeren, die außerordentlich süß werden, wenn sie lange hängen und werden reif Anfang Septembers. Das Blatt ist glatt, dunkelgrün, und wenig gezackt. Er gehört unter die Gutedel, und macht ein starkes Gewächs.

26. Der edle Vernaggio, aus der Schweiz, ist eine überaus große Traube, mit großen, runden, ganz schwarzen Beeren, von treflichem süßen, gewürzhaften Geschmack; Ende, auch Mitte Septembers reif.

27. Anguur Asii, Später blauer, wovon der kostbare Heremitage-Wein gemacht wird, ist eine Traube von kolossarischer Größe, die schwarz, vollbeerig und gedrungen und im Geschmack von einem außerordentlich feinen Parfüm ist, sich bis in Sommer aufhalten läßt, und Anfang Octobers reift. — Diesen treflichen Weinstock hat der berühmte, und für die Traubenpomologie zu frühe verstorbene Prof. Martini aus Persien mitgebracht.

28. Die St. Lorenztraube, St. Laurent, ist eine große und zottigte Traube, mit weißen, wie Pflaumen großen Beeren und zeitigt im September. Sie ist die allerschönste Traube, und hält sich bis Weihnachten. Sein Holz ist weiß, stark, bogig von Auge zu Auge, das Blatt grün, unten weiß, mit etwas Wolle.

29. Früher von der Lahn, hat eine starke zottigte Traube, mit großen runden, gelbweißen Beeren, von treflichem Geschmack, und reift im August. — Sie ist in Holland aus Kernen erzeugt worden.

30. Die Müllertraube, gris noir, auch Bourguignon, Fermentean, Molenard, Morillon taconi genannt, macht sich sehr kenntlich, daß die Blätter anfangs vor und nach dem Aufschließen sehr weißwollig und wie gepudert sind, in der Folge liegt eine lange weiße Wolle auf den Blättern. Die Traube hat runde Beeren, die dicht am Kamm glänzend schwarz sind, von einem süßen gewürzhaften Geschmack; reif Anfang Septembers, trägt häufig und frühe, und ist dauerhaft. Die Traube gleicht dem schwarzen Burgunder.

31. Die Dickschwarze, Trussiaux, ist eine große engbeerige Traube, mit runden schwarzen Beeren von süßem gewürzhaften Geschmack; reift Ende Septembers.

32. Die Jakobstraube, Precoce, stammt aus Champagne, und wird wegen ihrer frühen Reife um Jakobi zu Ende July und Anfang Augusts also benennet. Sie ist eine kleine zottigte Traube, mit runden schwarzen Beeren, süß und etwas gewürzhaft.

33. Der Thränenwein, Lacrymae Christi, wächst am Vesuv, und zwar weißer und blauer. Der weiße, Lacrime bianche, ist aus der Insel Cypern dahin gebracht worden, und wächset auf der Seite des Vesuvs bey Resina; der blaue wächst auf der andern Seite, und giebt den rothlichen Wein, Lacrime rosse genannt. Er wird auch Jungfernwein genennet, weil er aus den auserlesensten Trauben ohne gewaltsames Pressen gemacht wird, so, daß man den

Most thränen- oder tropfenweis sammelt. Die blaue Traube ist mittelmäßig groß, mit länglichen, nicht gar großen Beeren, die ausnehmend süß und aromatisch schmecken; wird aber spät reif.

34. Der Riesling, die bekannte Hauptrebe im Rheingau, die auf dem Kap den vortreflichen Kapwein macht, ist so edel von Geschmack, daß sie auch billig unter die Tafeltrauben zu zählen ist, denn ihr süßer und geistiger Saft, wenn die Traube recht zeitig, ist eine Mischung von allerhand Gewürz. Sie ist mittelmäßig groß, weit und kleinbeerig und fällt bey völliger Reife ins Gelbliche, erfordert aber ein warmes Clima.

35. Die Astracanische Traube. Davon sind bey uns hauptsächlich drey Sorten bekannt: a. Die Ziegenzitzen, wie sie die Russen nennen (das eben das ist, was die Wirtemberger Geißdutten heißen, von der Aehnlichkeit mit den langen Ziegeneutern, ihrem Milchbehälter). — Jene Traube hat grüne, außerordentlich lange, gleichsam cylinderförmige Beeren, 3 Pariser Zoll 4 Dezimallinien im langen, und 2'' 2''' im horizontalen Umfange. Sie sind voll süßen Safts. — b. Violetrothe, eyförmige, große süße Beeren, ebenfalls von den vollsaftigen, und nicht fleischiger Art. Gegen den Stiel sind sie grün. — c. Größte runde Sorte. Die Traube ist zottig (wie daselbst sämmtliche Sorten wachsen), hat runde, gelblich grüne, große Beeren, die über die Stielstelle gemessen 2 Zoll 9 Linien messen und im horizontalen Umfang 2 Zoll 8 Linien. Sie ist saftig, süß und geistig und sehr wohlgeschmack, und zeitigt frühe.

36. Der August-Cläner, Pinau Noirien, ist mittelmäßig groß, mit runden rothen Beeren, von einem vortreflichen Geschmack und reift im August. — Der Cläner, Auvernas rouge, aus Chiavena oder Cläven, zeitigt etwas später, ist engbeerig, schwarz, von einem süßen gewürzhaften Geschmack. — Seine Blätter sind rund, mit breiten, kurzen Zähnen, die immer etwas röthlich scheinen, blaßgrün, mit weniger Wolle.

37. Der grüne Silvaner, macht eine mittelmäßig große, gedrungene, kurze Traube, mit grünen fleischigten Beeren, die an der Sonnenseite bräunlich gesprengt, sehr wohlgeschmack und ausnehmend süß sind. Sie reift im September und trägt früh und reichlich.

38. Der schwarze oder blaue Silvaner, ist noch vorzüglicher, als der grüne, er hat nicht nur Süßigkeit, sondern auch Gewürz. Seine Beeren sind schwarzroth. Gestalt und Zeit der Reife ist die der vorhergehenden.

39. Der frühe ungrische blaue Wein, der blaue Tokayer, ist eine kleine dauerhafte Traube, mit kleinen, runden, schwarzen, dünnhäutigen Beeren, die sehr süß sind, und frühe reifen.

40. Der graue Tokayer, ist auch engbeerig, etwas klein, aber sehr süß und angenehm und zugleich sehr fruchtbar. Er reift nebst dem vorhergehenden bald auf die Jakobstraube.

41. Der Diamantenwein, Muscadine-Diamant, fendant blanc, ist eine große lange Traube, mit großen runden, weißlich gelben Beeren, die nicht sehr gedrungen stehen, durchsichtig und sehr saftig sind und ausnehmend süß und bisamisch schmecken, und im September reifen.

42. Die große frühe Provencer Traube, Le grand Provencal hatif, ist eine gegen 1½ Fuß lange überaus schöne Traube, woran oben noch einige auswachsen, daß sie oben sehr dick und unten spitz wird. Ihre Beeren sind groß, grünlich gelb und länglich, sehr saftig und von angenehmen Geschmack. Sie hält sich aber nicht lange. Denn da sie eine feine und zarte Haut hat, wie der Frühleipziger, so platzen die Beeren sehr leicht und faulen, wenn sie nicht Luft haben. — Die gelbe große Provencer, ist eben so groß und lang, hat aber runde, große, fleischige, gelbe Beeren, deren Geschmack dem weißen Gutedel beykommt, faulen aber auch leicht vom Kamm ios durch Nässe. Diese wird erst im October reif. — Die grüne große Provencer, Pendoulau genannt, gleicht der gelben, hat aber keine so großen und gelblich grünen Beeren, die auch leicht faulen.

43. Der Frankenthaler, großer blauer Rheinwein von Frankenthal, ist eine sehr große, dicke, schwarzblaue, oben breite Traube, mit runden fleischigen Beeren, die süß und von angenehmen Geschmack sind. — Ihm gleichet sehr der Schwarzwelsche, Rothwelsche, nach Wirtembergischen Provinzialausdruck, der Trollinger, so auch eine so große, oben breite, aber zottigte Traube ist, mit sehr großen schwarzblauen, runden Beeren, die etwas fleischig sind, von einem geistigen angenehmen Geschmack, wenn sie gehörig reif ist. Sie erfordert aber einen guten Sommer, und warme Wand, sonst bleiben die Beeren roth. Er macht starkes, bräunliches Holz, bogigt an den Augen, und hat einen dicken braunen Kern, die Augen sind dick. Man trift den Stock häufig an den Häusern der Landleute an.

44. Der Alicantenwein, ist eine große, schöne, etwas dichte Traube, mit länglichen, blaurothen, großen, saftigen Beeren, von köstlichem, süßem, gewürzhaften Geschmack; reifet aber etwas schwer. — In Italien heißt sie Alabrogica Plinii.

45. Sevillischer Rosinenwein, ist eine sehr große Traube, von 1½ Zoll langen, ganz ovalrunden, gelblich weißen, sehr saftigen Beeren, die süß, aber spät reif werden. — Der Portugiesische Rosinenwein, ist eine der allergrößten und dicksten Trauben, mit länglichen, grünlich weißen und an der Sonne gelblichen Beeren, wird aber bey uns sehr schwer reif. Der Stock trägt häufig.

46. Der Vogelschnabel, Le Piquant Paul, ist eine

eine weiße Traube, mit großen, sehr langen und oben und unten zugespitzten sehr süßen Beeren, die gut reifen.

47. Die rothe Warner= oder Hamburger= traube, ist schön, groß und fruchtbar, hat große röthliche Beeren, mit Staub bedeckt und Ende Septembers reif. Herr Warner hat sie von Hamburg nach England gebracht. — Die schwarze Warnertraube hat mehr lange, als runde Beeren, von mittlerer Größe, von köstlichem Saft und einigen Bisamgeschmack, und reift Mitte Septembers.

48. Der weiße Portugieser, ist eine vortrefliche Traube, und reift Anfang Septembers.

49. Lugiana bianca, ist auch eine vortrefliche große Traube, und schon Ende Augusts reif.

50. Der rothe Traminer, von Tramin, einem Dorf am Fluß Etsch in Tyrol, heißt auch Marziminer, Fromentin rouge, ist eine kleine engbeerige Traube, mit kleinen hellrothen länglichen Beeren, die einen süßen gewürzhaften Geschmack haben, und im September reifen.

51. Der Ruländer, gris commun, ist eine gedrungene Traube, mit kleinen, etwas leberfarben Beeren, von einem ausnehmend süßen Geschmack; reift im September. — Sie hat ihren Namen von einem Kaufmann in Speyer, der diese edle Traube zu Anfang dieses Jahrhunderts zuerst in Menge angebauet hat.

52. Rother Heunischer, ist viel vorzüglicher zum Genuß, als der weiße Heunische, der wässerig ist, und zwar viel Most giebt, aber keinen geistigen Wein. Der weiße oder blanke Heunisch heißt bey Potsdam Elbling, im Rheingau Kleinberger. Er wird häufig an der Nah gebauet. An der Hard heißt er Weiß= Alben.

53. Sapilier oder Nazarener, hat eine große zottigte Traube, mit mittelmäßig großen, länglichten, weißgelben Beeren, von einem süßen gewürzhaften Geschmack, und reift schon Anfang Septembers. Der Stock trägt reichlich, ist dauerhaft gegen die Witterung und taugt fast in alle Böden.

54. Gaißdutten, sind Trauben aus Tokay, und theils weiße, theils schwarze. — Die weiße ist eine feine Sorte, die schon sehr süß ist, wenn sie kaum weich ist. Die Traube ist groß und zottig, hat mittelmäßig große, längliche Beeren, von einem süßen Geschmack, und reift Ende Septembers. — Die blaue Gaißdutte hat auch eine große zottigte Traube, mit eyförmigen Beeren, die auch, wie jene, süß werden, und zu gleicher Zeit reifen. Er verlangt eine etwas wärmere Lage, als der weiße.

55. Der schwarze Orleaner, hat eine große gedrungene Traube, mit runden süßen Beeren und wird zu Ende Septembers reif. Der Stock ist fruchtbar.

56. Die Fischtraube, Hafchat Lövölin, ist auch aus Tokay, zottig, oft 1½ Fuß lang, mit runden, mittelmäßig großen, weißgelben Beeren, die den gewürzhaften Tokayergeschmack haben und in der Mitte des Septembers reifen.

## U.

Unfruchtbarkeit eines Baumes, — kann entweder von der Art herrühren und von einer unrechten Veredlung mit einer unfruchtbaren Art, das jedoch ein seltener Fall ist; oder aber, wie gewöhnlich, von einem noch starken Trieb und Wachsthum eines Baums, zumal wenn er jährlich beschnitten wird. Wenn er sein gehöriges Alter erreicht hat, so bringt er alles ein. Ist es ein Baum, der jährlich beschnitten wird, so darf man nur ein Jahr den Schnitt unterlassen, daß sein Saft austoben und in die Zweige sich vertheilen kann, so wird solcher nach Johannis bey dem zweyten Safttrieb, der nun gemäßiget ist und sanft eintritt, Frucht für das künftige Jahr ansetzen. Anderntheils wenn der geile Trieb eines Baums und die davon herrührende Unfruchtbarkeit desselben seinen Grund in der allzu fetten Erde hätte, die seinen Wurzeln allzu viel Nahrungstheile zuführte, so ändere man seine Erde über den Wurzeln, und gebe ihnen magere Erde mit Sand; oder will solches nicht helfen, so schwäche man sein Wurzelvermögen, hebe ihn aus und setze ihn sogleich wieder in seine Stelle durch Einschlämmen ein, nachdem zuvor seine Erde in etwas verändert worden. Doch schreite man bey einem Baum, der unter dem Messer stehet, nicht eher zu diesem gewaltsamen Mittel, man habe denn zuvor folgende Mittel versucht: Man schneide einen solchen Baum spät und wenn er schon im Safte stehet, und wenn es ein Pfirschenbaum ist, in der Blüthe. Man hefte die Aeste von ihrer horizontalen Lage unterwärts und krumm gebogen, wodurch der ungestüme Eintritt des Safts sehr gemindert und die Fruchtbarkeit befördert wird. Bey Kernobst thut sonderheitlich unfehlbar gute Wirkung, wenn man die Zweige, woran man Frucht haben will, in der Mitte wie eine Weide drehet, daß sie sich nach der Länge etwas spalten, andere nach der Länge halb einschneidet, die langen Fruchtruthen abknicket, so daß die Hälfte daran hängen bleibt. Bey dem Steinobst aber thut es sich wegen dem Harzfluß nicht; hingegen fallen bey dem Kernobst dergleichen außer der Regel behandelten Zweige durch den folgenden Schnitt hinweg, wenn die Fruchtbarkeit eigetreten ist.

Bey der Unfruchtbarkeit eines hochstämmigen Baums hat man drey zuverlässige Mittel, solche zu heben. Das erste ist das Schröpfen, oder Aderlassen des Baums, daß man zeitlich im Frühjahr mit der Spitze des Messers einen oder mehrere subtile Schnitte durch die äußere Rinde, bis auf die innere grüne, auf der Mitternachtseite, von der Krone an, bis

bis gegen die Erde mache. Das zweyte Mittel ist, wenn man an den Aesten eine Hand breit vom Stamm eines Daumens breit Rinde rings um den Ast ablöse und abschäle, als welches auch zeitlich im Frühjahr, ehe der Saft eintritt, geschehen muß. Das dritte Mittel, einen Baum tragend zu machen, ist: Wenn man acht oder vierzehn Tage vor Johannis bey möglichst trockener Witterung die Rinde unten am Stamm 1 Fuß hoch rings herum abschält, jedoch so, daß das auf dem Holze sich befindliche feine Häutchen nicht verletzet werde. Jährlich wird solches wiederholt und immer 1 Fuß höher abgeschält, bis endlich an die Aeste. Der geschälte Fleck bekommt jedesmal noch vor Winters, ohne den mindesten Verband, eine junge Rinde, und die Laubaugen bilden sich zu Fruchtaugen. — Der Handgriff dabey ist, daß man in der gegebenen Höhe von 1 Fuß rings herum einen Einschnitt macht, alsdann die Rinde von oben herunter in schmalen Streifen zertheilt, einen nach dem andern behutsam ablöset.

# V.

**Vegetation**, — Trieb, Lebenskraft, Wachsthum eines Baums, und wird auch vielfältig für die ganze Oekonomie und Lebensweise eines Baums genommen, welche ein Baumgärtner gründlich wissen muß, wenn er seine Bäume gut erziehen und bis in ihr Alter nach allen ihren Gestalten recht behandeln will.

**Veredlen** einen Baum, heißt aus einem Baum, der saure oder sehr geringe Früchte von Natur getragen hätte, durch die Kunst zu einem solchen Baum machen, der edle, gute, wohlgeschmacke Früchte träget: einen Baum gut machen, wie der Gärtner spricht. Die Franzosen gebrauchen das Wort: franc.

Die künstlichen Veredlungsarten sind gewöhnlich, als die besten und bewährtesten erprobte: das Oculiren, das Kopuliren und das Pfropfen. Mehrere Veredlungsarten, als das Ablactiren oder Absaugen, das Röhrlen oder Pfeiflen, das Anplacken ꝛc. sind nur Abänderungen ermeldter Methoden; das Röhrlen gehört zur Oculirmethode, das Ablactiren zum Pfropfen, das Anplacken zum Kopuliren. Sie stehen aber jenen weit nach. — Allein alle künstliche Veredlungsarten meisterhaft üben zu können, macht noch nicht den Meister in der Kunst, einen Baum wahrhaft zu veredlen. Ein Baumerzieher muß seinen Wildling, er muß seine Sorte kennen, die er darauf veredelt. Sein Hauptstudium muß seyn, daß sich Wildling und Edelreis vollkommen gut zusammenschicken, daß der wilde Stamm in dem Bau seiner Fibern und Saftgefäße mit dem daraufzusetzenden edlen Theil möglichst gleichförmig sey. Je ungleicher diese innere Organisation ist, desto ungesunder wird der Baum, desto weniger dauerhaft, desto schlechtere und ausgeartete Früchte trägt er. Die feinen Obstsorten sind vielfältig sehr empfindlich auf ihren Grundstamm; man gehet nicht sicherer, als man gebrauchet zu Veredlung der Tafelsorten dieser und jener Familien solche Kernwildlinge, die aus Kernen eben der Familien gezogen worden, zu Renetten — Wildlinge, die von Renettenkernen erwachsen sind; zu Peppings — Wildlinge aus Peppingkernen; zu Calvillen — Calvillenwildlinge; zu Bergamotten — Kernwildlinge von Bergamotten ꝛc. Der Paradies= oder Johannisstamm macht bey den Aepfeln eine Ausnahme, weil er lauter schwachtreibende Haarwurzeln hat; allein sie dienen nur zu kleinen Zwergbäumen. Die Quitte bey den Birnen ist jenem etwas ähnlich, doch taugt sie nicht zum Grundstamm für alle und jede Sorten. Ferner muß der Pfropfstamm in der Menge, Beschaffenheit und Trieb des Safts mit der Sorte des edlen Reises oder Auges ein ähnliches Verhältniß haben. Auf der Mandel würde z. E. keine Pflaume gedeihen, weil jene in der Blüthe stehet, wenn die Pflaume erst anfängt in Saft zu treiben.

Unter den drey Hauptveredlungsarten hat das Oculiren das meiste Vorzügliche vor den andern. Sie ist zuträglich zu Veredlung aller Obstarten; sie ist bey allen Stämmen, hohen und niedrigen, anzuwenden; sie macht gesunde Bäume für ihr künftiges Alter, indem sie dem Wildling eine geringe Verletzung zufüget, die nur die Rinde betrifft; im Fall des Mißrathens kann sie oft wiederholt werden, und zuletzt bleibt doch das Pfropfen noch im Rückhalt. Man kann im Frühjahr, um Johannis und gegen Herbst oculiren, und endlich macht sie am baldigsten einen Baum. — Das Kopuliren folgt darauf, welches den schönsten Baum giebt, den Wildling am allerwenigsten, ja eigentlich gar nicht verwundet und ihm am wenigsten Gewalt angethan wird. Man kann im Frühjahr, im Herbst und den ganzen Winter hindurch kopuliren. — Indessen ist das Pfropfen in den Baumschulen unentbehrlich; es verwundet zwar den Baum hart, besonders das Pfropfen in den Spalt, das dem Pfropfen in die Rinde nachstehet. Wenn aber auch das Pfropfen in den Spalt bey noch dünnem Wildling geschiehet, und beyde Reiser gut anschlagen, so verwächset auch die Pfropfwunde bald und der Baum wird gesund.

Außerdem aber hat ein Baumpflanzer bey allen Veredlungsarten kluge Rücksicht zu nehmen auf die Witterung und Jahreszeit, auf die Beschaffenheit seines Erdreichs, auf den Stand seiner Bäume, auf den Trieb der Wildlinge, die er veredeln will, und auf mehrere Umstände, die ihm die Beurtheilungskraft lehren muß, wenn er siehet, daß ihm ein und andere Veredlungsmethoden mißlingen, und an welche er sich am rathsamsten hauptsächlich halten müsse. Nimmt er

er z. B. das Oculiren auf das treibende Auge um Johannis vor, oder auch auf das schlafende Auge um Jacobi, und die Witterung ist trocken, und sein Boden hitzig und sandig, so werden ihm die hoch oculirten Stämme und solche, die er in die Kronäste oculiret, weit besser gedeihen, als die, so er nahe bey der Erde beäuglet hat. Die niedrigen Wildlinge werden ihm allermeist mißlingen, weil der Sandboden sehr heiß wird, und die Reflection der Hitze eine baldige Austrocknung des nahe darüber stehenden Auges bewürket. Man lege nur ein Reaumürisches Quecksilberthermometer auf und etwas in den heißen Boden, so wird es nahe an 45 Grad steigen. — Ist ferner beym Oculiren die Witterung sehr treibend, absonderlich bey warmen und feuchten Gewittertagen, und überhaupt wenn das Barometer häufig auf Gewitter zeigt, überdas der oculirte Wildling saftvoll und triebig, so wird das eingesetzte Auge allermeist im Saft ersticken, wenn nicht durch Abschneidung der über dem eingesetzten Auge befindlichen Reiser der Safttrieb alteriret wird. — Bey denen aufs schlafende Auge oculirten niedrigen Wildlingen lehret ferner die Erfahrung, daß sie nicht gerne anschlagen, wenn sie unter vielen hochstämmigen jungen Bäumen stehen, die ihnen die Luft hemmen. — So wird sich ferner der kluge Baumerzieher zur Verheilung der Veredlungsstellen keines Baumwachses bey heißem Sonnenschein bedienen, weil solches durch die Sonnenhitze schmilzt und den Zusammenwuchs verhindert.

Vögel, für die Bäume schädliche — giebt es viele, und ist darunter der Sperling einer der schädlichsten für die Steinfrüchte, besonders die Kirschen, wie auch für die Trauben. Die Vogelflinte ist nun wohl eines der besten Mittel, ihn zu verscheuchen; doch kommt der unverschämte Gast oder seine Brüder, bald wieder; das Garn, wo man es auch aufspannen kann, scheuet es nur kurze Zeit, und wird bald wieder so dreiste, daß er sich unter dasselbige macht; eben so scheuet er Lumpengestalten und andere Dinge nicht lange; nur macht zur Bewunderung eine Ausnahme davon, wenn man Sauerbrunnenkrüge an schräg gerichteten Stangen angebunden, aushänget, so daß sie frey und beweglich schweben. Diese scheuet er stets, und man kann dadurch große Kirschenanlagen rc. und in Gärten die Länder mit Schotenfrüchten, Gesäms rc. vor ihm sichern. — Es giebt aber auch Vögel, welche an den Blüthenknospen besonders der Steinobstbäume im ersten Frühjahr großen Schaden thun, wie besonders der Blutfink an den Mirabellen, welcher die Knospen abbeißt, das Inwendige auskernet, und das übrige fallen lasset, wovon oft der Boden ganz bedecket ist. — Auf der andern Seite aber ist nicht in Abrede zu nehmen, daß auch viele Vögel, auch selbst der Sperling, für das Obst sehr wohlthätig ist. Er fängt viele schädliche Insekten, Maykäfer, Raupen, Schmetterlinge, die ihre Raupenbrut ansetzen wollen, weg; im Winter aber sucht er nebst der Mäuse und andern die Puppen der Raupen, und anderer schädlichen Insekten an den Rinden der Bäume auf, und vermindert also diese den Bäumen und ihren Früchten nachtheilige Insekten.

# W.

Weinstock, s. Traube.

Wespen, — sind zwar den Bäumen nicht schädlich, aber ihren Früchten, und vorzüglich den zarten, als Abrikosen, Pfirschen, Trauben, auch zarten Birnen und dem süßen Steinobst. Was besonders die großen Wespen, die Hornissen anbelangt, so schroten sie die Früchte mit ihren starken Freßzangen so, daß wenn man ihnen nicht zusiehet, man glauben dürfte, eine Ratte oder Maus hätte sie also zerfleischet. — Das bekannte Mittel, ein Glas mit einem kurzen etwas engen Hals, mit Wasser über die Hälfte angefüllet, das mit Honig oder Zucker versüßt ist, an den Baum zu hängen, als worin sie ersaufen, thut gute Dienste. Man kann auch den Rand des Glases mit etwas Honig beschmieren, daß sie mehr angelocket werden. — Das Glas mit den gefangenen Wespen darf aber nicht vor 24 Stunden ausgeleeret werden, weil sie sonst wieder zu sich kommen, wenn sie von der Sonne getrocknet werden.

Wildlinge — werden zwar auch die aus Kernen guten Obstes erzielte junge Bäumchen, die Kernwildlinge (s. Baumpflanzenland), genennet, eigentlich aber bezeichnen sie Wildlinge aus dem Wald, oder Bäumchen, die aus Kernen wilden Obstes, aus Holzäpfeln und Holzbirnen erwachsen sind. Diese taugen nicht in eine gute Baumschule. Denn 1. haben sie von Natur und nach der Beschaffenheit ihres innerlichen Baues, ihrer Fasern und Saftröhren ein langsameres Wachsthum, als die Kernstämmchen von edlen Sorten, zumal da jene gewöhnlich schlechte Wurzeln und oft nur eine Pfahlwurzel haben, indem sie in schlechten Boden und unter viel Gewürzel aufgegangen sind; 2. erwachsen daraus ungestalte Bäume, die unten dünne und von der Veredlungsstelle an ungleich dicker sind; 3. nehmen sie das Veredlungsreis und dessen Auge nicht so gerne an, als ein Kernstämmchen von gutem Obst; 4. werden sie später tragbar als jene, und 5. arten sehr viele Sorten auf solchen Wildlingen aus und werden schlechter, als auf guten Kernstämmchen. — Noch schlechter aber sind die Wurzelausläufer oder Wurzelschößlinge von wilden Bäumen, bey welchen nicht nur die vorigen Mängel zu Schulden kommen, sondern sie noch überdas sochend werden, weil ihre Hauptwurzel von der Baumwurzel abgerissen ist. Ueber das erben

erben sie die Unart ihrer Mutterbäume, immer Wurzelsprossen auszutreiben, als wodurch der Krone die Nahrung entzogen wird, und der Baum ein verwildertes Ansehen bekommt. — Selbst die Wurzelschößlinge an zahmen und guten Obstbäumen sind zur Anzucht verwerflich, und geben nie so gesunde und schöne Bäume, als die von Kernstämmchen erzogenen.

Von dieser Regel aber sind ausgenommen, 1. die Wurzelausläufer von Johannisstämmen zu kleinen Zwergbaumen, mit welchen es ein ganz anderes Verhältniß hat, und die man nicht anders füglich fortpflanzen kann; 2. die Wurzelausläufer von Quittenbäumen, die jedoch nicht so gut sind, als aus Quittenkernen erzogene Bäumchen. 3. Die Wurzelschößlinge von Pflaumenbäumen, wenn sie anders gut bewurzelt sind; 4. die jungen Kirschenbäumchen, welche in Waldungen, zumal in jungen Hieben und Schlägen, wo sie Luft und Sonne haben, aus den Kernen erwachsen sind. Diese taugen alle gut, zur Veredlung in die Baumschule verpflanzet zu werden.

Winterbedeckung der Pfirschen und Abrikosen — ist nur in einer strengen Gegend rathsam, in milderer Lage bleiben sie sicherer unbedeckt, und muß man sie nur mit Tannenreiser bestecken. Dieses schützet sie nicht nur hinlänglich wider den Frost, ohne daben eingesperrt und der Luft beraubet zu seyn, sondern sie halten auch das Glatteis ab, als welches den Bäumen den größten Schaden zufüget. Aeußerst selten verfrieret ein Baum bey der heftigsten Kälte, wenn er trocken ist, und Hunderte von Pfirschen und Abrikosenbäumen leiden von Frost gegen Frühjahr, wenn es nach einem Regen gefrieret, und der Saft schon in einiger Bewegung ist. Durch das Zuhängen mit Matten werden die Bäume verzärtelt und zu einen allzufrühen Blühen veranlaßt, wobey ihnen denn die Frühlingsfröste desto schädlicher sind. Indessen haben uns die Winter von 1798 und 1799 gelehret, daß Strohdecken und Matten zumal in tiefen Lagen oder bey benachbarten Flüssen bisweilen höchst nöthig seyn.

Wurzel des Baums — ist ein Haupttheil desselben, und bestehet, so wie der Stamm aus Mark, Holz, Bast, (die innere schwammichte Rinde, die das Holz umgiebt,) und Rinde. Die Hauptwurzel treibt theils starke Seitenwurzeln, schief in die Erde dringende Haftwurzeln, theils feine Nebensasern, oder dünnere, kleinere Würzelchen, welches die Haarwurzeln, die Nahrungswurzeln, Zasern heißen. Diese letztern sind die vorzüglichen Nahrungswurzeln, die sich flach gegen der obern guten Erde ausbreiten und von allen Seiten her die Nahrungssäfte aussuchen und in die Theile der Pflanzen führen. Sie haben feine Oeffnungen und sind lauter kleine Pumpen, die die Säfte einsaugen und den Schläuchen des zelligten Gewebes der Bastrinde zu schicken zur weiteren Zubereitung.

Wie nun aber die Wurzeln den Baum den Hauptzufluß der Säfte geben, so stehet der Baum nach seiner Größe, Kraft und Wachsthum mit seinem Wurzelvermögen in directen Verhältniß, das wir vom Moos, so auf dem Stein kriechet, bis zur Zeder wahrnehmen, die ihren Gipfel in die Wolken streckt. Bey jenem ist, wie bey dieser, Leben, Wärme zu erzeugen, Reitzbarkeit, Einsaugung des Phlogistons, Zersetzung des Wassers und Bereitung der von der Wurzel eingesogenen rohen Säfte. Denn die Wurzel giebt dem Baum gleichsam den Stoß zum Umlauf der Säfte und der Baum selbst treibt die Wurzel durch eine rückgängige Circulation.

Die Hauptwurzel heißt Herz oder Pfahlwurzel, wenn sie gerade in die Erde gehet, weil sie den Baum gleichsam als Pfahl hält. Je tiefer sie in den Boden dringt, desto später treibt sie Seitenwurzeln oder Haft und Haarwurzeln. — Die Wurzeln haben auch ihre Augen und Keime (gemmae), woraus nicht nur rundere und neue Wurzeln wachsen, sondern auch die Wurzelschossen entstehen, wenn die Wurzeln der Oberfläche der Erde nahe liegen, und die Luft auf sie stark wirken kann.

Wurzelkopulation — ist eine sehr artige und vortheilhafte Veredlungsart, da man ein edles Reis mit einem ausgegrabenen oder von zu versetzenden Bäumen abfallenden Wurzelstück nach Taf. V. fig. 19. auf die gewöhnliche Kopulirmethode vereinigt und zwar entweder mit einem gleich dicken Reis und Wurzelstück, oder besser, auf die Seite mit einem dickern Wurzelstück und dünnern Reise kopulirt. — Das Wurzelstück kann von der Dicke eines Federkiels, bis zu der Dicke eines Daumens seyn, es muß aber mit einigen Haarwurzeln versehen seyn; deswegen sind die dickern Wurzelstücke wegen den mehrern Haarwurzeln stärkerer Triebkraft besser, als die dünnen von des edlen Reises Dicke. Die Länge ist willkührlich, soll aber doch nicht unter 4 Zoll lang seyn. Das Wurzelstück, welches ungleich stärkere Dicke, als das edle Reis hat, wird oben etwas schräg abgeplattet, das edle Reis sodann auf eben diese Weise, wie bey dem Kopuliren, zugeschnitten, (s. Kopuliren,) und nach diesem Zuschnitt auf der hohen Seite des Wurzelstücks so viel von der Rinde weggenommen, daß der Keil des Kopulirreises, oder vielmehr der Rehfußschnitt, den man etwas lang richten kann, genau darauf passet. Der Verband ist der nämliche, wie oben bey dem Kopuliren gezeiget ist. Bey dem Einsetzen der kopulirenden Wurzelstücke ist zu beobachten, daß die Veredlungsstelle gegen 1½ bis 2 Zoll tief in die Erde zu stehen komme, als welches überdas das Gedeihen und Wachsthum des Kopulirreises nicht wenig begünstiget, zumal in einer feuchten Erde, die man jedoch wenigstens oben mäßig feucht machen kann. — Der

Verband

Verband mit Mattenbast, so im Anfang den unmittelbaren Eintritt der überflüßigen Feuchtigkeit in das Reis abhält, dauret so lange, als es nöthig ist, und verweset alsdenn selbst in der Erde, daß man nicht nöthig hat, etwas aufzugraben, um das Band zu lüften. Wäre bey dem Einsezzen der kopulirten Wurzelstücke allenfalls Regen eingefallen, und die Erde schmierig, so ist überaus dienlich, wenn man um die verbundene Veredlungsstelle eines Hühnereyes groß von der Baumkütte, die aus Latterde, Kühmist und Terpentin bestehet, (s. Baumkütt.) andrückt, und mit derselben der Erde übergiebt. Diese verhärtet nicht ganz in der Erde, hält die überflüßige Feuchtigkeit ab, und befördert das Anwachsen des Edelreises. — Hauptsächlich aber ist bey dieser Wurzel-Kopulation zu bemerken, daß die Stücken Wurzeln, welche man zu dieser Veredlungsart widmen will, frisch seyn müssen und man sie nicht in der Luft darf liegen lassen. Will man daher das Geschäfte in der Stube verrichten, so müssen die Wurzelstücke sogleich nach dem Ausgraben in einem Zuber Wasser geworfen und darinnen bis zum Gebrauch aufbewahret werden. — Diese Wurzelkopulation, die fast nie fehlschlägt, wenn alles wohl gemacht, und die Wurzeln nicht welk geworden sind, hat verschiedene Vortheile. Wenn man die Erziehung der Kernwildlinge zu Grundstämmen in Anschlag nimmt, so gewinnet man hier bey Wurzelstücken etliche Jahre, um frühe zu verpflanzbaren Bäumen zu kommen. Man hat ferner bisweilen fremde Holzarten, die sich nur durch Saamen fortpflanzen lassen; es fehlet aber an Saamen, so kann die Pflanze von einem vorhandenen Mutterstock vermehret werden. Wer keine Gelegenheit hat, in der Wälde Kernstämme zu erhalten, kann leicht eine Menge Wurzelstücke bekommen, da jeder wilde Apfel, Birn oder Kirschbaum sie liefert und zu den Pflanzenarten in jeder Hecke zu bekommen sind. Wie mancher Obstbaum von schlechter Art oder mit einem erhaltenen Fehler wird ausgerottet und giebt eine Menge gesunder Wurzelstücke. Auch können manche Wurzeln von zu versetzenden Bäumen, die bisweilen weggeschnitten werden müssen, hiezu benutzet werden. Kommt ein Baum unglücklicher Weise um, so kann man doch auf solche Art seine Wurzeln noch benutzen, und zwar auf die bequemste Weise. Man kann sich einen Wasserzuber voll zurecht geschnittener Wurzelstücke in die Stube nehmen, und an seinem Tische ein Stück nach dem andern aus dem Wasser nehmen und kopuliren. Und da die Wurzel schwammig und nachgebend ist, so ist das Geschäfte sehr leicht und fordernd, weil das Band sehr gut hält und anliegen bleibt.

## Z.

Zinnasche — dienet überaus gut zum Schärfen und Poliren der subtilen Gartenwerkzeuge, der Abschieber zum Oculiren, der Oculir- und Kopulirmesser, so wie überhaupt der Gartenmesser ꝛc. Man streicht sie mit den Fingern trocken (bey Scheermessern wird sie mit Baumöl aufgeschmiert ꝛc.) auf einen Lederriemen. Wenn die Messer ꝛc. zuvor auf dem Abziehstein, oder nöthigenfalls zuerst auf dem Schleifstein geschliffen und geschärft sind, so streicht man sie zuletzt auf diesem Zinnaschenriemen etlichemal auf und nieder. Das macht sie überaus glatt, zart und scharf schneidend. — Man findet sie bey den Zinngießern.

Zwergbaum — heißt theils derjenige, der von der Natur bestimmet ist, klein und niedrig zu wachsen und seine Früchte in einer geringen Entfernung von der Erde zu tragen; theils der, so durch die Kunst des Gärtners gezwungen wird, klein zu bleiben und in einer gefälligen Gestalt seine Früchte zu bringen. Von natürlichen Zwergbäumen haben wir vom Kernobst hauptsächlich den Johannisapfel oder Paradiesapfel, und die Quitte, als Birngeschlecht. Auch gehöret zur Zwergart der Mispelbaum. Von Steinobst, als Kirschen die Zwergweichsel, die Ostheimer Weichsel oder Wucherkirsche; als Pfirsche, die Zwergpfirsche. Von Mandeln: die gefülltblühende Zwergmandel, und die Indische Zwergmandel. Amygdalus Persica nana. Aller dieser Wuchs über der Erde richtet sich nach dem Wurzelvermögen einer jeden Art. Da sie keinen hohen Stamm bilden, sondern nur buschartig wachsen sollen, so haben sie auch keine Pfahlwurzel. Der Johannisapfel hat lauter kleine Saug- und Nahrungswurzeln; deswegen ist auch sein Safttrieb nicht heftig und stürmisch, und aus dieser Ursache kann er sogleich Früchte tragen. Sein Bruder, der Doucin bekommt zugleich Haftwurzeln, und treibt daher stärker, und wird größer. Eben so die Quitte, hat auch Haftwurzeln, welche schief in die Erde laufen, um den Busch, der größer und stärker wird, als ersterer, Halt und Festigkeit zu geben. — In der Kunstgärtnerey werden alle diejenigen zu Zwergbäumen gerechnet, welche unter dem Messer stehen und jährlich beschnitten werden. Man hat unterschiedene Gestalten und Formen, welche man den Zwergbäumen giebt. Doch sind die läppischen und widernatürlichen Figuren von Thieren, Thürmen, und andern Gestalten nicht mehr zu sehen, nachdem ein feinerer Geschmack vom Schönen in die Gärtnerey gekommen, und man sich der alten Thorheiten schämen würde. Die gewöhnlichsten und nützlichsten sind nun die Geländer oder Spalierbäume (Espaliers), womit hauptsächlich Wände, Mauern ꝛc. bekleidet werden. Man hat aber auch freystehende Spaliere, die in den Rabatten auf den Seiten der Gänge an Gitterwerk und Geländer gezogen werden. Zu freystehenden Zwergbäumen, denen ein Schaft oder Stamm angezogen wird, gehören die hoch- und halbstämmigen Kugelbäume, die halbstämmigen oder

niedrigen

niedrigen Kesselbäume, (die jedoch auch nicht mehr häufig sind.) Gewöhnlicher sind die Pyramiden. Endlich gehören dazu die Buschbäume, die Zwerggebüsche (Buissons) und Zwerghecken. — Alle erfordern eine gründliche Wissenschaft im Schnitt, die nicht nur eine Kenntniß der Vegetation überhaupt voraussetzet, sondern auch der besondern Modificationen der Obstarten unter einander, da das Steinobst anders, als das Kernobst muß behandelt werden, ja das Steinobst wieder untereinander sehr modificiret ist. Der Gärtner muß also die Oekonomie der Baumarten wohl kennen. Denn die Grundsätze des Baumschnitts beruhen blos auf der Kenntniß des natürlichen Gangs der Natur bey einer jeden. Nichts darf beym Schnitt gegen ihre Gesetze gehen; alles ist nur Leitung der Natur und Nachahmung derselben; ja er muß sogar auch das Eigenthümliche einzelner Sorten von dem nämlichen Geschlecht studiert haben; denn es muß z. B. bey Kirschen manche Sorte ganz anders und zu anderer Zeit geschnitten werden, als eine andere. — Bey alle dem muß der Gärtner mit einer geschickten Hand und richtigem Auge alles in Ordnung erhalten, Ueberlegung und Vorsicht anwenden und auch auf das Künftige denken, die Folgen und Wirkungen eines jeden Schnitts vorhersehen und zu unterscheiden wissen, ob er hie und da dem gewöhnlichen Gang der Natur folgen, oder in welchem Fall er derselben eine andere Richtung geben soll, um dem Baum nicht nur eine schöne Gestalt und nützliche Fruchtbarkeit zu geben, sondern ihn auch gesund und dauerhaft zu erhalten. Die Hauptabsicht muß dahin gehen, demselben überall in einer schönen und dem Auge gefälligen Uebereinstimmung gutes gesundes Laubholz anzuziehen, und wenn er seine Tragbarkeit erreichet hat, auch mit gleichvertheiltem Fruchtholz wohl zu besetzen, zu dem Ende den Saft bey Spalieren auf beyden Seiten gehörig zu lenken, bey Pyramiden und andern freystehenden Zwerggestalten in alle Aeste zu leiten; darauf zu arbeiten, daß der Saft nicht zu stark in die Höhe gehe, und der Baum unten nicht kahl werde. Der Baumschnitt ist daher ein wahres Studium, das öfters bey so vielen Vorfällen und veränderten Umständen bey dem Wachsthum eines Baums, deren Natur so verschieden ist, viele Anstrengung erfordert, und muß auch hier bey der Theorie die Uebung den Meister machen.

**Zwergbäume veredlen.** — Was das Kernobst, Aepfel und Birn anbetrift, so wird solches gewöhnlich und allermeist auf zwergartige Grundstämme veredelt, nämlich die Birnen auf Quitten und die Aepfel auf Johannisstamm, oder — was davon einen hohen Schaft bekommen soll, (als: Kugelbäume in die Rabatten, halbstämmige Kesselbäume, stärkere Pyramiden rc.) — auf seinen Bruder den Heckapfel oder Doucin. (S. Heckapfel.) Die auf den Johannisstamm veredelten Zwergapfelbäume bleiben klein, weil der Grundstamm keine Herz- oder Pfahlwurzel hat. Die meisten Gärten aber haben nicht über sechs bis acht Fuß Höhe der Mauren oder Wandungen, und taugen also dahin keine sehr hochwachsenden Spaliere. Der Johannisstamm hat ferner keinen wilden und stürmischen Trieb, da seine Wurzeln aus lauter kleinen Nahrungswurzeln bestehen; er ist folglich auch viel leichter zu behandlen und zu schneiden, als ein Baum auf Kernwildling; man hat dabey nicht auf so viele besondere Regeln im Schnitt zu merken, noch Ursache, außer den Regeln zu handeln, wie öfters bey letzterem. Sodann trägt der auf Johannisstamm veredelte Zwergbaum wegen seinem gemäßigten Safttrieb bey seinen kleinen Nahrungswurzeln baldigere Früchte nach dem Wunsche der meisten Gartenbesitzer, und endlich gewähren sie auch den Vortheil, daß eine darauf veredelte feine und öfters auf seinen Grundstamm sehr empfindliche Apfelsorte nicht ausartet, wie manche z. B. die Pigeons, Gräfensteiner rc. auf fremden Kernwildlingen, die nicht aus ihrer Familie sind, in ihrer Aechtheit leiden. — Alles das gilt auch von dem auf den zwergartigen Grundstamm der Quitte (es sey Birn- oder Aepfelquitte) veredelten Zwergbirnbaum. Er hat gleiche Vortheile, wie der auf Johannisstamm veredelte Apfel. Die Quitte treibt zwar stärker, als der Johannisstamm, weil sie bey ihren vielen Nahrungswurzeln auch starke Haftwurzeln hat, die schief in die Erde dringen, und hat daher eine Parallel im Wuchs und Trieb mit dem Doucin. — Indessen ist keine Regel ohne Ausnahme. Es giebt Aepfel und Birnsorten, welche den Kernwildling verlangen, wie z. B. der englische Goldpeppin und ihm ähnliche, die einen sehr gemäßigten Wuchs und Trieb, und auf dem zum Brand ohnedem geneigteren Johannisstamm eine kurze Dauer haben, auf dem Kernwildling aber eben wohl bald tragbar und fruchtbar sind. So will bey den Birnen die Verte longue panaché und viel andere zum Brand geneigte und bald tragbare Sorten lieber den Kernwildling, als die Quitte.

Was nun Zwergspaliere und Pyramiden auf Kernwildlinge veredelt betrift, so ist zwar außer Abrede, daß solche für die meisten Gärten und für die meisten dermaligen Gärtner von Handwerk nicht sind; daß sie dreymal größern Raum verlangen, als auf zwergartige Grundstämme veredelte; daß sie mehr Geschicklichkeit und schärferes Nachdenken erfodern; daß man längere Jahre auf Frucht warten müsse rc. — Doch ist der Ausspruch allzu egoistisch, daß sie sämmtlich verwerflich wären. Außer vorbemeldten Ausnahmen, da manche Obstarten nicht glücklich auf zwergartige Grundstämme veredelt werden können, ist es der Vegetation gemäß, daß ein jeder von Natur nicht unfruchtbarer Baum seine Früchte tragen muß, wenn er seine Majo-


reunität

rennität erreicht und starkes und genugsames Holz gemacht hat, wenn er auch schon einen Zwang leiden muß, daß er entweder an die Wand spalieret wird, oder man anstatt eines glatten Stammes, seinen Schaft mit Aesten vom Boden an bekleidet läßt (wie bey der Pyramide), dazu er ohnedem von Natur geneigt ist. Haben wir doch auch keine solchen zwergartigen Grundstämme für das Steinobst, wie der Johannisstamm und die Quitte sind. Pyramiden und Geländerbäume auf Kernwildlinge veredelt, haben in solchen Gärten, wo sie sich hinschicken, auch ihre entschiedenen Vorzüge. Sie bleiben gesünder, und werden viel älter, als auf zwergartigen Grundstämmen. Es ist Naturgesetz; frühere Fruchtbarkeit, frühere Erschöpfung der Kräfte, früherer Tod. Spätere Fruchtbarkeit, stärkerer Wachsthum, hohes Alter. Auch in Rucksicht auf die Gesundheit lehret uns die Natur das Wurzelvermögen eines Baumes in Anschlag zu nehmen. Hundert mal so viele weit auslaufende Wurzeln des Wildlings Grundstammes können gewiß mehrere Kräfte sammeln, als die kleinen Haarwurzeln des Johannisstammes, und wenn jenes einzelnen Wurzeln ein Unheil zustößet, so können die übrigen den Schaden wohl leichter ersetzen, als wenn die wenigen des letztern leiden. Nimmt man ferner den ungleich größern jährlichen Ertrag an Früchten bey einem großen Zwergbaum auf Kernwildling in Anschlag, wenn seine Tragzeit einmal eingetreten, so wird er drey kleine auf Johannisstamm weit übertreffen. — Es erfordert indessen die **Veredlung und Erziehung der Zwergbäume auf Kernwildling** ihre gewissen Kenntnisse und Sorgfalt. Man muß einmal zu solchen Grundstämmen keine frechwachsende, starktreibende Sorten nehmen, sondern Kerne von solchen Aepfel und Birnsorten zur Aussaat erwählen, und unter genauer Bezeichnung der Länder aussäen, die einen gemäßigten Trieb machen, wie z. B. Kalvillen, Goldpeppin, Borsdorfer 2c. und gleichwohl dürfen auf solche keine starktreibenden und sehr flüchtig wachsenden Sorten veredelt werden, sondern man muß solchen den Johannisstamm und die Quitte geben. Es muß ferner nicht aus der Acht gelassen werden, daß man feinen Sorten, die auf ihre Grundstämme in Absicht auf ihre Aechtheit empfindlich sind, solche Kernwildlinge zu Grundstämmen gebe, die aus Kernen homogener Sorten gezogen sind. Endlich räthet die Eurythmie und Symmetrie, daß man für kleine Gärten keine Pyramiden auf Kernwildlinge erwähle, die mit ihrer majestätischen Ansicht auf das Verhältniß des Ganzen einen Contrast machen würden, der dem guten Geschmack nachtheilig wäre.

Was das **Steinobst** zu Zwergbäumen betrift, so haben wir zu seinen Grundstämmen nur den Wildling der **süßen Waldkirsche**, worauf süße und saure Arten von Kirschen gut anschlagen, auf der sauren Waldkirsche aber nicht alle süße, jedoch die Weichseln oder halbsauren Kirschen. Die Erfahrung aber lehret auch, daß manche sauren Kirschsorten und Weichseln nur auf Sauerkirschen Stand halten, auf Süßkirschen aber, wenn sie auch im Veredlen darauf anschlagen, doch nicht lange gut thun, sondern nach etlichen Jahren darauf absterben, und der Grundstamm fortlebet. Von dieser Art ist z. E. die Allerheiligenkirsche, Toussaints. — Bey niedrigen Spalieren nun erwähle man von Weichseln und Süßkirschen solche, welche sich dichte belauben, und nicht groß wachsen. Da ist nun unter den Süßkirschen keine dazu tauglicher, als die überaus fruchtbare gute spanische schwarze Herzkirsche, auch die schöne und große Lauermannskirsche, ebenfalls eine Herzkirsche, die roth und gelb gesprengt ist 2c. Von Weichseln sind vorzüglich die Prager Muskateller, die Oranienkirsche 2c. Nur hüte man sich vor solchen, welcher Augen von jedem zweyjährigen Sommertrieb absterben, die dann gewöhnlich nur ein einziges Laubauge vorn an der Spitze des Sommertriebes haben. Solche bedecken und bekleiden nicht nur das Spalier schlecht, sondern sind auch sehr niedlich zu schneiden, und können nur vor dem zweyten Safttrieb im Sommer geschnitten werden. — Die **Pflaumen** werden auf Pflaumen, und theils auf die Hauspflaume, Zwetsche, oculirt, gepfropft oder kopulirt, auf letztere auch die **Abrikosen**, und die **Pfirschen** auf Pflaumen und Mandeln. (S. **Pfirschen**)

**Zwergbaumschnitt**, dessen Regeln — im **Allgemeinen** lassen sich wohl verschiedene geben, ganz besondere aber wenig, sondern man muß die Vegetation kennen und die Natur der Bäume studieren. Das Nöthige s. bey den Zwerggestalten (**Geländerbäume, Pyramiden** 2c.). **Allgemeine Regeln** sind folgende: 1) Man muß nie auf ohngefähr und gerathewohl etwas wegschneiden, oder stehen lassen, sondern jedesmal einen vernünftigen Grund wissen und angeben können. 2) Man muß in Ueberlegung ziehen, was der Zwergbaum für eine Sorte sey, ob sie **stark- oder schwachtreibend**, mehr zum Fruchttrieb oder Holztrieb geneigt sey, welches zwar schon der Anblick zeiget. 3) Man muß daher auch nothwendig wissen, **worauf der Zwergbaum veredelt** sey, ob auf einen von Natur zwergartigen Stamm, auf Quitten, Johannisstamm 2c. oder auf einen Wildling, der stark treibt, welches man zwar auch schon an den Sommertrieben größtentheils erkennen kann. 4) Man muß den **Raum** überlegen, wie weit der Baum sich endlich ausbreiten könne. 5) Man muß die Beschaffenheit des **Erdreichs**, worin der Baum stehet, in Erwägung ziehen, ob es fett, starktreibend 2c. sey. — Ferner die **Lage**, ob der Baum durch Wärme zu stärkerem, oder minderem Trieb geneigt gemacht werde. 6) Aller Schnitt der Zweige muß an einem Auge schräg und

und so geschehen, daß das letzte stehenbleibende Auge dahin sehe, wo man den neuen Trieb hin haben will. — Man gewöhne sich, das Messer stets nach dem Winkel von 45 Grad auf der dem Auge entgegengesetzten Seite anzusetzen (Taf. I. fig. 2. a), so wird der Stoppel über dem Auge nicht zu groß werden, noch die oberste Kante allzu spitz und scharf, daß das Auge leicht vertrocknen und der Schnitt lange nicht verheilen, noch allzu kurz, daß das Wasser nicht ablaufen könnte. Das ist der beste Schnitt. Wird er schräger gemacht, daß er sich mehr dem Rehfußschnitt (Taf. I. fig. 2. b.) nähert, so hat er Nachtheil für das gegenüberstehende Auge. — Die Hand, womit der Zweig gehalten wird, muß man unterhalb der Stelle haben, wo man schneidet, um keine Verspitterung mit dem Gartenmesser zu machen. 7) Ehe man einen Zwergbaum zu beschneiden anfängt, so muß er zuvor, wenn es ein gehefteter Spalierbaum ist, überall, bis auf die Hauptäste nicht, wenn sie stark sind, losgebunden, auch von allen Bindweiden, dürren Blättern, und allem, was den Insecten zum Aufenthalt dienen, oder dem Gärtner als eine Nachlässigkeit zur Last gelegt werden könnte, gesäubert, und vorerst alle dürre, krebsige und schadhafte Zweige weggeschnitten werden. 8) Bey einem Zwergbaum fängt man jederzeit zuerst unten an zu schneiden, nimmt anfangs die Holzzweige unter das Messer, sodann ordnet man die Fruchtzweige ꝛc. 9) Ein Spalierbaum darf keinen Pfauenschwanz machen, d. i. keinen halben Zirkel, ob er schon unten breiter seyn muß, als oben. 10) Von Natur zwergartige Grundstämme, als Quitten, und sonderheitlich der Paradiesapfel, treiben mehr auf Frucht, und Kernwildlinge mehr auf Holz. — Folglich schneide man bey erstern immer mehr auf Holz, und wo solches nöthig ist, verkürze man auch das Fruchtholz, daß Laubholz daraus werde, sie setzen doch genug Frucht an. Bey Grundstämmen von Kernwildlingen aber schneide man mehr auf Frucht, doch nicht früher, als seine Tragzeit beginnet, und er das Spalier hinreichend bekleidet hat. 11) Alte und schwächliche Bäume müssen viel kurzer beschnitten werden, als junge und lebhafte Bäume. 12) Man halte immer das Mittel an einem Baum kurz, daß die untern Aeste nicht geschwächt, und der Baum unten nicht nackend werde. Denn je höher der Saft steigen kann, desto stärker wirkt er auf die äußern Zweige und die Nebenzweige müssen darben, noch mehr die untersten. Man lasse daher an einem Spalierbaum nie einen Zweig gerade aufstehen, sondern binde ihn beyzeiten in die horizontale Lage. Diese Beugung der frechwachsenden Aeste mäßiget oft den ungestümen Trieb des Safts, daß der Baum sich bequemet, Früchte anzusetzen, da er zuvor immer Holz machte. — Die Regel, kurz zu schneiden, kann nicht genug empfohlen werden. Und zwar nicht nur von oben herein muß der Baum kurz gehalten werden, sondern auch die Seitenzweige, damit immer nahe am Stamm das junge Holz austreibe, und die Aeste hinten nicht nackend werden; vorzüglich bey Pfirschen, bey welchen ein solcher Fehler nicht mehr zu verbessern ist, weil die Augen am alten Holz absterben, und der Saft immer nur außen hintreibet. Denn vermöge seines eigenen Triebes wirkt der Saft am stärksten auf das Ende der Zweige. Das letzte Auge, daran der Schnitt geschehen ist, wird immer das stärkste Reis treiben. Man schneide einen Zweig auf acht Augen, und fehlte es an Saft, sämmtliche Augen auszutreiben und wäre nur zu dreyen hinreichend, so werden die drey äußersten in Reiser ausschlagen und die fünf hintern geschlossen bleiben. — Man lasse also beym Schnitt die Zweige nicht zu lang, weil sonst der Saft den Baum in der Mitte verläßt. Man mache aber auch den Schnitt nicht allzu kurz, damit nicht der Saft in die alten Schnitte zurücktrete und falsche Holzzweige austreibe. — 13) Wenn aber der Baum auf einer Seite zu stark wächst, so muß man zwar die starken Zweige derselben kurz schneiden, damit der Saft mehr Widerstand und weniger günstige Ausgänge finde, aber zugleich muß man viele schwache und mittelmäßige Zweige daselbst erhalten und lang lassen, die nämlich ohne Unordnung bleiben können, damit sie den Saft aufnehmen, und er nicht außerordentliche Wege suchen müsse. Hingegen an der schwachen Seite muß man alle schwache Zweige hinwegnehmen, die mittelmäßigen kurz schneiden, und von diesen nur die nöthige Anzahl beybehalten, aber die starken lang lassen, damit die meiste Wirkung des Safts sich dahin ziehe. 14) Mit den Wasserschossen gehe man behutsam um. Sie mit einmal wegzuschneiden, würde den Safttrieb in große Unordnung bringen, und die Menge des dahin gezogenen Safts in die benachbarten Fruchtzweige dringen, und machen, daß sie ausarten, und in Holzzweige ausschlagen, sondern man muß sie zu wiederholtenmalen abzwicken und auf alle mögliche Art zu bändigen suchen. 15) Die Wurzeln und die Aeste eines Baums stehen in einem genauen Verhältniß gegen einander. Wenn man bey einem muntern Baum die starken Zweige zu lang läßt, so stärken sich seine Wurzeln immer mehr, die starken Zweige vermehren sich und der Baum wächst ins Holz, bringt aber keine Früchte. Schneidet man sie aber zu kurz, und nimmt noch dazu die kleinen Zweige am Baum weg, so hören die Wurzeln auf zu wirken, und der Baum fängt an zu schmachten. Man muß also einem muntern Baum an seinen Zweigen die gehörige Länge lassen, um das Gleichgewicht zwischen seinen Zweigen und Wurzeln zu unterhalten. Treibt hingegen ein Baum schwach, so zeigt dieses an, daß seine Wurzeln schmachten. Man

muß daher die besten Zweige kurz schneiden, damit die Wurzeln sich stärken. 16) Der Sommerschnitt taugt bey dem Kernobst nicht um Johannis und hernach wieder im August. Der Saft tritt zurück, und der Baum wird durch diese sklavische Behandlung entkräftet. Ueberdas schadet man sich an Früchten aufs zukünftige Jahr. Denn was Tragaugen gegeben hätte, schlägt wegen dem Trieb des Safts im zweyten Safttrieb, oder noch vor Winter in Holzaugen aus. — Aber durch das Abdrücken der Augen mit dem Daumen, wo überflüssige oder schädliche Zweige hervorkommen wollen, und durch das Abzwicken der Aestchen an ihren Spitzen auf ein oder zwey Zoll, die entweder zu frech wachsen und andern den Saft zur Ungebühr entziehen wollen, oder die auf das nächste Frühjahr weggeschnitten werden sollen rc. ist eine herrliche Sache und erspart dem Baum viele Wunden, stört ihn nicht im Safttrieb und erhält den Baum in seiner Ordnung. 17) Der Fruchtzweig ist sehr verschieden. Er ist geringer, als der Holzzweig, und wenn er gut ist, so hat er nahe bey einander stehende dicke Augen und eine frische Rinde. Je näher der Fruchtzweig an dem vordern Schnitt hervorkommt, desto schwächer ist er; je weiter er aber am alten Holz stehet, desto stärker. Man muß sie jederzeit nach ihrer Stellung schneiden, um sicher Frucht zu erhalten. Stehen sie nahe am Anfang der Zweige, so schneidet man sie kurz auf drey Augen zu Fruchtknoten. Stehen sie aber weit davon, so schneide man sie länger; bey Steinobst aber jederzeit an einem Holzauge und nie an einem Fruchtauge. Denn über der Frucht hinaus müssen noch Blätter an diesem Zweige seyn, sonst fallen die Blüthen ab, und meist stirbt der ganze Fruchtast bey Steinobst. Ein schwacher Fruchtzweig ist dünne und lang, hat platte Augen, die weit von einander stehen. (Nach der Gärtnersprache heißt er: die Fruchtruthe, der Hakenast. Er findet sich am häufigsten bey starktreibenden Zwergbäumen in der Jugend, bis sie nach und nach Fruchtknoten, Fruchtspieße ansetzen, wenn der Saft gemäßigter gehet.) Entweder wird die Fruchtruthe weggeschnitten, oder in ihrer Länge beybehalten und nur an der Spitze geknickt, oder sie wird zu einem Holzzweig geschnitten. Ist sie überflüssig an ihrer Stelle, und sonsten Frucht in der Nähe, so wird sie weggenommen, zumal bey einem alten Baum, da er der Frucht nicht die gehörige Nahrung geben würde. Findet man rathsam zum Fruchtzweig beyzubehalten, so wird die vorderste Spitze abgeknickt, damit er sich in sich verstärke und das äußerste Auge nicht austreibe. Hätte man aber allda einen Holzzweig nöthig, um einen leeren Platz auszufüllen, so schnitte man diesen falschen Fruchtzweig auf drey oder vier Augen. Eben so verfährt man bey einem starktreibenden Baum, dem man bey dem Schnitt viel Holz lassen muß, um seinen Saft verbreiten zu können. — Es giebt ferner kleine Fruchtzweige, von ½ bis 1½ Zoll lang, und heißen Fruchtknoten, Fruchtspieße, Sporne, Ringeltriebe rc. An Steinobstbäumen heißen sie Bouquetzweige, und sind höchstens 2 Zoll lang, entweder der Länge nach mit schönen Augen besetzt, oder haben am Ende einen Büschel Blüthenknospen und einen eigenen den Fruchtspieß jährlich um einige Linien verlängernden Laubknopf. Fehlt dieser Laubknopf, so kann das Aestchen seine Früchte nicht ernähren. Dieses Fruchthölzlein giebt ein, zwey, höchstens drey Jahre Frucht, und verdirbt darnach. — Bey dem Kernobst ist dieser kleine Fruchtzweig knorzig, ganz mit Ringen umgeben und gleichsam davon zusammengesetzt. Er endiget sich oben mit einem dicken Knopf (s. Fruchtknoten), woraus sich das wichtige Organ des Fruchtkuchens bildet, welches der Grund des Gedeihens, der Zeitigung und Vervollkommnung der Frucht ist (s. Fruchtkuchen), das aber nach gezeitigter Frucht verdorret und im Winter oder Frühjahr als ein Messerrücken dickes Scheibchen abfällt. — Im folgenden Frühjahr öfnen sich die Knöpfe, die an dem gemeinschaftlichen Fruchtholz an den Seiten angesetzt hatten und zeugen ebenmäßig Blumen und wieder neue Knöpfe. Dieses gehet so fort, und wird also endlich aus diesem Fruchtknoten ein Ast von 6 bis 8 Zoll lang, der krumm, knotig und von ungleicher Dicke ist. — 18) Keine Frucht kann ansetzen, kein Auge oder Knospe kann Blütheknospe werden, als bey einem gemäßigten Safttrieb. Denn so lange der Saft heftig und stürmisch durch die Saftröhren und Gefäße dringt, folglich verhindert, daß der Saft nicht kann filtriret, von rohen, wässerigten Theilen geläutert und der Honigsaft abgeschieden, verdickt und gleichsam digeriret werden, so wird dieses Bestreben der Natur unterbrochen, und das Auge, das ein Fruchtauge bey mäßigem Trieb geworden wäre, wird nun ein Holzauge, ein Auge, das in einen Holzzweig ausschlägt, weil der stark strömende Saft die ersten feinen Fibern der zu werdenden Blüth- und Samengefäße zerrissen hat. So lange also ein junger triebiger Zwergbaum seine hinlängliche Größe noch nicht erreicht und genugsame Aeste gemacht hat, darin sich sein Saft genugsam ausbreiten und gemäßigter sich ergießen kann, so lange können keine Früchte erfolgen, und man würde gerade zu diese Unfruchtbarkeit unterhalten und vermehren, oder den Baum zu Grunde richten, wenn man ihn vor der Zeit kurz schneiden, oder Fruchtholz ansetzen wollte. — 19) Da ferner der Saft am stärksten in die äußersten Augen eines Astes treibt, so kann aus den äußersten geschnittenen Augen nie ein Fruchtauge entstehen. Es muß also ein Fruchtholz jederzeit einen Zweig über sich haben,

darein sich das Uebermaaß des Safts ergießen könne, und in dem darunter befindlichen Aestchen gemäßigter eintreten möge, wenn es in Blüthaugen ausschlagen soll. Wenn man also an einem jungen Baum, der seine Tragbarkeit erreichet hat, einen Zweig vor sich hat, der zunächst hinter sich am alten Holz ein Aestchen hat, das mit dem Zweig eine Art von Gabel bildet, so heißt solcher Ast ein regelmäßiges Gabelholz, wovon das hintere Aestchen auf zwey Augen zu Frucht geschnitten wird, und Frucht erfolgen kann und muß, weil das Uebermaaß des Safts in den darüberhin befindlichen Zweig sich ergießen kann. Würde aber dieser Ast umgewendet stehen, so daß der feine Zweig oberhalb dem stärkern stünde, so müßte das obere dünne Reis um ein Auge länger zu Holz geschnitten werden, um den Zug des Safts in sich zu leiten, das dickere drunter stehende aber müßte um ein Auge kürzer und also auf Fruchtknoten geschnitten werden. — 20) Ist an einem Zwergbaum eine zu bekleidende Lücke, und man hat in der Nähe wenige und kleine Zweige, so müssen diese geringen Zweige ganz kurz und bis auf ein solches Auge, das auf die leere Stelle hinweiset, verkürzet werden, so wird aus diesem Auge ein Ast treiben, der viel dicker und größer wird, als der erste.

Der Zwergbaumschnitt des Steinobstes — überhaupt, ist von dem des Kernobstes in vielen sehr verschieden. Der Wachsthum der Steinobstbäume ist sehr lebhaft und öfters ungestüm; sie blühen sehr frühe, bringen baldigere und häufigere Früchte, als das Kernobst. Die Wunden der letztern verwachsen auch viel bälder, und sind nicht so gefährlich, als die der Steinobstbäume. Wenn auch bey jener Schnitt etwas versehen worden, so lässet sich solches leichter wieder in Ordnung bringen; aber bey dem Steinobst ist und bleibt es verdorben, wenn ein grober Fehler gemacht ist. Die Natur und das Entwickelungsvermögen der Blüthe und Fruchtaugen ist auch bey dem Steinobst sehr verschieden von dem des Kernobstes, ja die Sorten von einerley Obstart sind oft wieder unter einander sehr modificiret und verschieden, und wer sie glücklich im Schnitt behandlen will, muß jede genau kennen, und sich nach derselben Vegetation richten. Hat das Fruchtauge bey dem Kernobst zwey, gewöhnlich drey, auch wohl bey manchen Sorten vier und fünf Jahre nöthig, sich völlig auszubilden, so blühet das Steinobst am einjährigen Holz, nämlich am vorjährigen Sommertrieb, und seine Fruchtaugen an demselben werden im ersten Sommer, und zwar nach Johannis, da der Saft gemäßigter gehet, ausgebildet. Seine Fruchtzweige machen kein Knotenholz oder Ringelwüchse mit schlafenden Augen, die sich nach und nach entwickeln, sondern ihre Bouquets und an einander sitzende Fruchtaugen, die auf der Spitze ein einziges Laubauge haben, (von welchem aber die künftige Fruchtbarkeit dieser Fruchtvorräthe abhängt,) verlängern sich jährlich etliche Jahre lang um einen Nagel breit, und setzen vollkommen ausgebildete Fruchtaugen an.

Indessen hat das Steinobst in Ansetzung seiner Fruchtaugen wieder verschiedene Modificationen unter einander. Einiges setzet alle Fruchtaugen jedesmal neben einem Laubauge an, da denn meist zwey Fruchtaugen neben und in der Mitte ein Laubauge stehet, wie bey allen Pflaumen, und einigermaßen auch bey Pfirschen, Abrikosen und Mandeln. (Jedoch haben die Pfirschen ꝛc. auch von den zwey folgenden Arten an sich, daher ihr Schnitt die meiste Behutsamkeit erfodert.) — Anderes hat die Fruchtaugen und die Laubaugen am vorjährigen Trieb vertheilt, und stets ist das Auge an der Spitze ein Laubauge; dergleichen sind mancherley Kirschensorten; die Montmorency, doppelte Glaskirsche ꝛc. Bey manchen sitzen die Fruchtaugen am Jahrestrieb einzeln, und nur ein einziges Laubauge an der Spitze. Dazu gehören verschiedene Kirschensorten; die Henneberger Grafenkirsche, die van der Natte ꝛc. Gewöhnlich bildet bey den Kirschen die Vegetation die Fruchtaugen am Sommertrieb aus; und das folgende Jahr erscheint und zeitigt die Frucht; darin macht die Allerheiligenkirsche wieder eine Ausnahme, und ihre Vegetation überschreitet ein Jahr, da sie in dem nämlichen Jahre, als ihr Sommerzweig austreibt, auch sogleich die Fruchtaugen nicht nur gebildet werden, sondern auch nach wenigen Wochen zugleich blühen und Frucht bringen.

Zwergbaumschnitt, der Französische — ist diejenige Methode und Regel, da der Zwergbaum (Kernobst) so geschnitten wird, daß er alle Früchte an kurzem Holz, (Knotenholz, Ringeltrieben, Fruchtspießen, und wie es sonst genennet wird,) tragen muß, zu dem Ende nicht nur das Gabelholz immer auf Knoten geschnitten wird, sondern auch die Fruchtruthen ꝛc. eingekürzt werden, daß sie Ringelwüchse werden. Quintinye und Du Hamel haben sich vorzüglich und zuerst um diesen Schnitt verdient gemacht; und da er der vernünftigste und beste ist, indem diese Ringeltriebe das schönste und beste Obst liefern, solches feste hänget, und von Natur bleibend ist, auch nicht vom Wind abgeworfen werden kann, und für das Auge am schönsten stehet, auch der Baum als Geländerbaum schmal gehalten werden kann, um die Wand schön und wohlgefällig zu bekleiden, so ist dieser Schnitt allgemein angenommen.

Zwergbaumschnitt, dessen Zeit. — Man kann zwar jeden Zwergbaum vom Herbst an, so bald er seine Blätter abgeworfen, den ganzen Winter hindurch, bis wieder der Saft treiben will, beschneiden; denn so bald sich sein Saft durch die Kälte verdicket, ist er als schlafend zu betrachten und kann man ihn nach Gefallen behandlen.

handlen. Allein da ein strenger Frost die beschnittenen Augen leicht austrocknen kann, so ist der März die beliebteste und rathsamste Zeit zum Beschneiden. (Eben deswegen soll man auch die im Herbst versetzten Bäume erst im März beschneiden, sie seyen hochstämmig oder zwerg.) Außer dem aber vernarben die Schnitte an den Zweigen viel besser und leichter, wenn sogleich der Saft wirkt, als wenn die Schnitte vorher durch die Winterkälte ausgetrocknet sind. Was insonderheit den Pfirschenbaum betrift, so ist in unserem **nördlichen** Himmelsstrich die Regel des Abts **Schabol** durch Vernunft und Erfahrung unterstützt, daß der Schnitt desselben im Frühjahr nach Eintritt des Saftes und vor dem Ausbrechen des Laubes der sicherste und beste sey, und ergiebt sich hiebey von selbsten, daß man bey den Frühpfirschen den Anfang mache und bey den spätreifen Sorten aufhöre, oder sich nach der Sonnenlage richte, und die Spaliere gegen Mittag zuerst beschneide, dann die auf der Morgenseite, und endlich an die Abendseite komme, und darunter die jüngsten, lebhaftesten und frubesten Bäume zuerst vornehme. (S. **Pfirschenbaum.**)

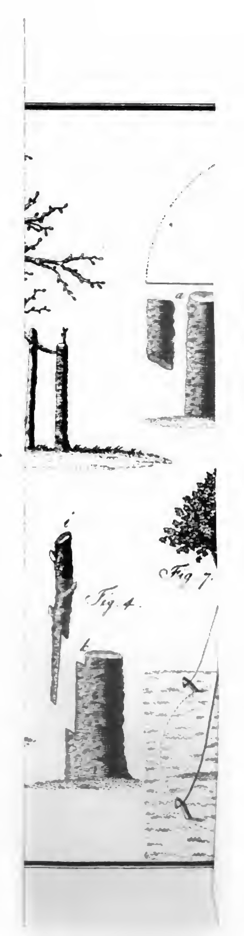
**Zwergbäume versetzen.** — In den Baumschulen bekommen gewöhnlich die zu Zwergbäumen veredelte Stämmchen keinen vollkommenen Zuschnitt, theils weil der Baumerzieher nicht wissen kann, in welcher Gestalt der künftige Gartenfreund dieselben erziehen will, theils aus Mangel der Zeit, sich desfalls mit so viel Hunderten zu befassen, und theils gar oft aus Mangel der gehörigen Kenntniß. Es ist daher überhaupt gut, wenn man sie nicht selbst erziehet, solche jung an ihre Stellen zu verpflanzen. Nur mussen, was das **Kernobst** betrift, die Stämmchen einestheils dazu veredelt werden, anderntheils aber die Pfropfwunden verheilet seyn. Ist z. B. ein Stämmchen im Frühjahr dazu gepfropfet worden, es hätte aber keinen starken Trieb, oder es sind nicht alle zwey Reiser angewachsen, so muß es so lange in der Baumschule stehen bleiben, bis der Spalt oder die Platte gänzlich uberwachsen ist, also gewöhnlich zwey Jahre von der Veredlung an. — Was nun bey dem **Steinobst** die Kirschen und Pflaumen anbetrift, so hat es eben die Bewandniß, wie mit Aepfel und Birn; allein die Pfirschen und Abrikosen versetzet man rathsamer im ersten Jahr nach ihrer Veredlung. Da sie am besten im Herbst auf das schlafende Auge oculiret werden, so können sie, wenn anders der Grundstamm gute Wurzeln hat, bis Herbst des folgenden Jahres einen starken Trieb oder zwey gemacht haben, und sind alsdann zum Verpflanzen am tüchtigsten, und schlagen auch am liebsten an. — Bey dem **Einsetzen der Zwergbäume** selbst vorzüglich der Geländerbäume an die Mauern ist zu bemerken, daß man sie mit der Wurzel und dem kleinen Schaft nicht ganz nahe an die Mauern oder Wand setzen solle, sondern so, daß die Entfernung der Wurzeln einen halben Fuß oder 7 Zoll Rhein. betrage; der Schaft aber muß gegen die Wand geneiget werden. Dadurch gewinnt nicht nur die Wurzel mehr Freyheit, sich auszubreiten, hat mehr Luft und Nahrung, sondern wenn es eine Mauer ist, die bisweilen in der Erde Salpeter führet, so bleibt auch die Wurzel geschützter gegen dieses ätzende Salz. Es ist aber desfalls zur Sicherheit sehr dienlich, und auch in anderem Betracht nützlich und gut, wenn man den Theil der Mauer, so lang das Loch gehet, mit ausgestochenem Rasen ausschlägt. — Ferner soll man die Hauptwurzel nicht gegen die Mauer richten, wenn es die Seitenzweige oder die Augen zulassen. Eben so soll auch die Pfropfstelle und der Schnitt oder die Platte, so noch nicht zugewölbet ist, gegen die Mauer zu gewendet werden, wie nicht weniger die Krümme, wenn sich allenfalls dergleichen am Stämmchen befindet, auch gegen die Mauer, und nicht etwa auf die Seite stehen. Lässet sich das nicht alles bewerkstelligen, da man sich nach den Seitenzweigen oder Augen richten muß, so muß man eben das Nöthigste besorgen, so man kann. — In Ansehung des **Abstandes und der Entfernung der Spalierbäume von einander** muß sowohl die Höhe der Ruckwand, als auch die mehr oder mindere Güte des Bodens, der Wildling, worauf die Kernobststämme veredelt sind, in Betracht gezogen werden. Ist die Mauer nur 6 Fuß hoch, so mussen die Zwergbäume in der Breite gewinnen können, was ihnen an der Höhe abgehet, und sie deswegen entfernter von einander stehen. Uebrigens gehoren Aepfel- und Birnbäume auf Kernwildling veredelt, Abrikosen und Pfirschen 20 Fuß Rhein. Aepfel auf Paradies- und Birnen auf Quittenstämme veredelt, 10 bis 12 Fuß. Pflaumen und Kirschen erfordern eine hohe Mauer; nur die gelbe Mirabelle lässet sich niedrig halten.

**Zwerghecken oder Brusthecken,** — welche bisweilen von gutem Obst in großen Gärten zu Einfassungen abgesonderter Gemüße- oder Blumenbeete ꝛc. oder in Bosqueten und englischen Anlagen an Gängen oder zu Einfassungen verschiedener Gruppen von Obstbäumen ꝛc. gezogen werden, haben in der Grundanlage eben das Verhältniß wie die Buschzwergbäume (s. **Buschzwergbaum**). Sie mussen sogleich von der Erde an ihre Aeste austreiben, folglich der Kopf oder kurze Stamm durch die untersten Aeste dem Auge verborgen bleiben. Es wird daher jedes **tief veredelte** Stämmchen bey dem Verpflanzen in einer Entfernung von 2 bis $2\frac{1}{2}$ Fuß auf drey oder vier Augen abgeschnitten, und kein Ast zum Haupt- oder Stammast gelassen. Sie werden sodann alle Frühjahre sehr kurz geschnitten, damit sie sich nicht nur unten wohl buschen, sondern auch die Zweige stark werden, und sich nicht durch die Schwere der Früchte biegen, da sie keine Stütze haben, und nicht geheftet werden

den können; wobey jedoch die ausschweifenden und unschicklichen Nebenzweige weggenommen und in Ordnung gebracht werden. Alle Jahre wird ihnen eine Hand breit aufgesetzt, bis sie die beliebige Höhe erreicht haben, da sie denn nach Art der Hecken oben gleich gehalten und alle Frühjahr glatt und eben geschnitten werden. Wird dieses Obstgebüsche zu breit, so werden die zu den Seiten stehenden Zweige über einem solchen Auge verstutzet, das gegen innen hinein weiset; ist es aber zu schmal, so werden sie über lauter solchen Augen beschnitten, die von dem Innern der Büsche herausstehen. Nur muß man innerhalb nicht allzu viele Zweige aufkommen lassen, damit Luft und Sonne die Früchte gut reifen. — Zu Obsthecken muß man bloß solche Sorten unter den Kern- und Steinobst wählen, die einen sehr gemäßigten Trieb haben; unter den Aepfeln auf Paradiesstamm veredelte Peppin, Fenouillen, Du Hamel's Goldrenette, Pigeon, Rosenapfel, Calvillen ꝛc. welche sich über das durch ihre schönen Früchte sehr herrlich ausnehmen. Man kann auch zur Abwechslung für das Auge von dem kleinen Kirschäpfeln auf Paradiesstamm veredelt, darunter ziehen. Ob sie schon zum frischen Genuß nicht sind, so sind sie doch zum Stosen für die Tafel treflich, sehr fruchtbar, und von Blüthe und Frucht dem Auge sehr reizend. Unter den Birnen taugen vorzüglich die Bon Chretien panaché, Bergamotten ꝛc. — Allein wegen dem gezwungenen Schnitt taugen sie nicht lange; länger das Steinobst, und darunter die gelbe Mirabelle, die sich auch die Hagscheere gefallen läßt, die spanische Herzkirsche, die Weichseln, und besonders die Ostheimer Kirsche, oder fränkische Wucherkirsche, die von Natur zwergartig ist, und alle sechs Jahre ausgeholzet werden kann.

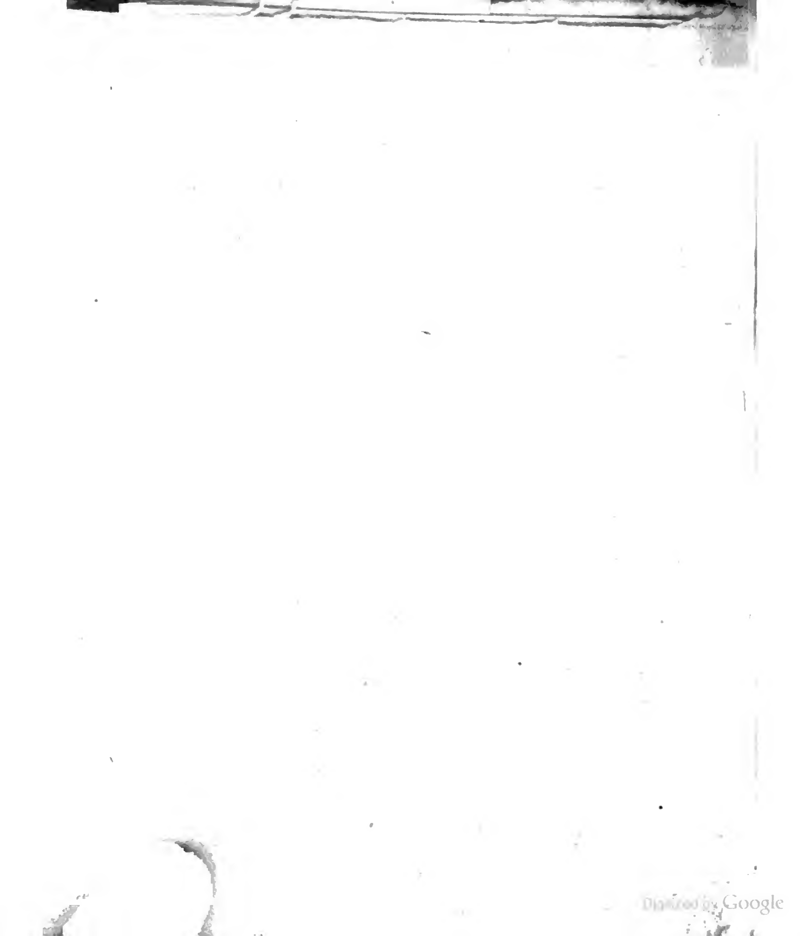
## Verzeichniß einiger Druckfehler.

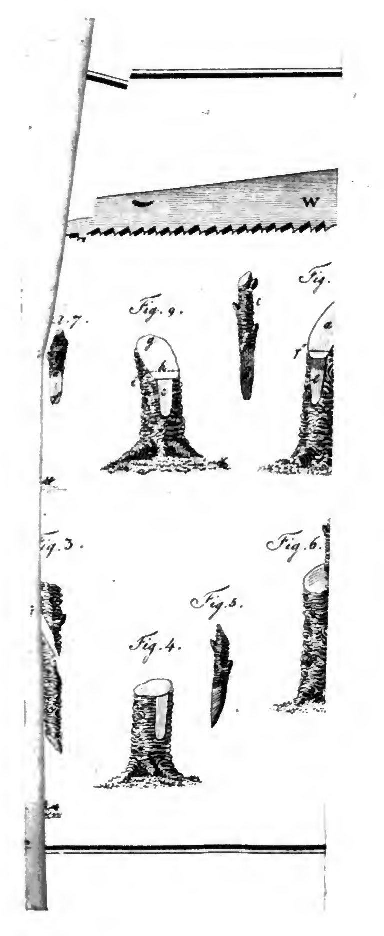
Seite 6 Columne 1 in der 11. Zeile von unten auf statt Abr. Natif lies Abricot hatif.
— 40 — 2 Zeile 7 von unten auf statt Fliegenschiffer l. Fliegenschisser.
— 52 — 2 — 3 statt diese l. dieser.
— 130 — 2 — 19 von unten auf statt strengt l. springt.
— 147 — 2 in der Mitte statt Taf. II. fig. 1. l. Taf. III. fig. 1.
— 159 — 2 Zeile 11 statt Paire l. Poire.
— 164 — 1 — 23 — zuckerartig l. gurkenartig.
— 180 — 1 statt Hainbutterbirne l. Hainbuttenbirne.
— 198 — 1 Zeile 5 von unten auf statt gewürfelt l. gewürfelt.
— 204 — 2 — 22 statt Poire de Prete l. Poire de Pretre.
— 260 — 1 — 7 von unten auf fehlen nach dem Wort dauerhaft die Worte: Ihr Holz hat einen schönen himmelblauen Duft.
— 274 — 2 — 4 statt No. 10. l. No. 11.
— 280 — 2 — 37 — Marbé l. Marbré.
— 282 — 1 — 5 von unten auf statt Süßweisel l. Süßweixsel.
— 288 — 2 — 12 — — — Native l. hative.
— 293 — 1 — 36 statt kirschblattähnliches l. kastanienblattähnliches.
— 360 — 1 — 11 von unten auf statt Vertiefung l. Verfertigung.

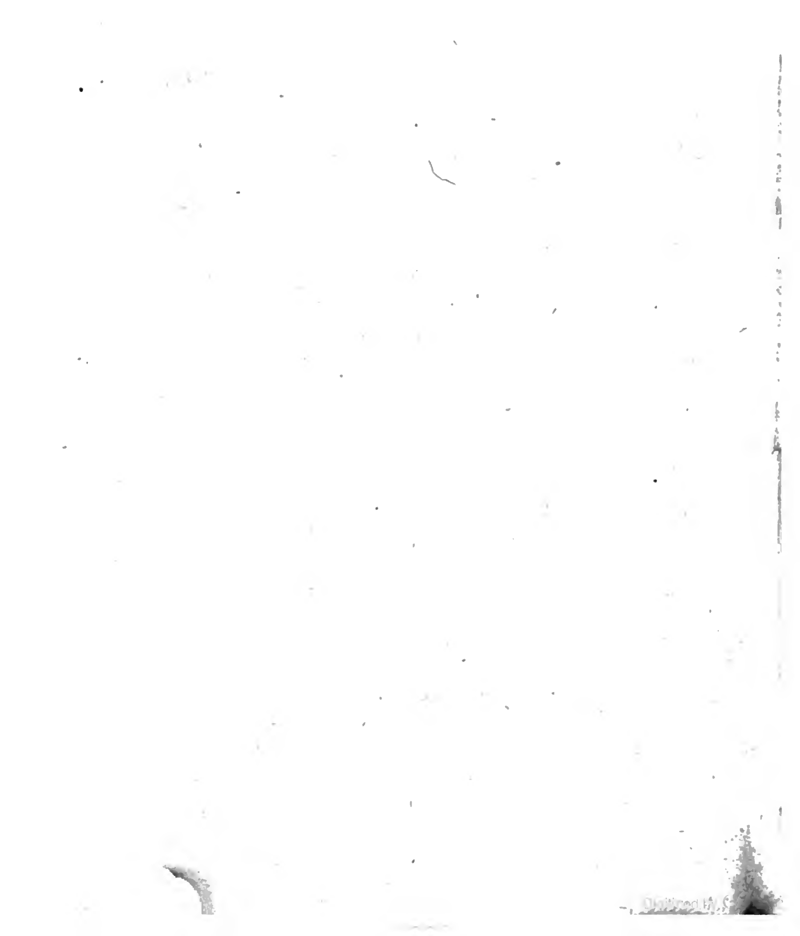

Fig. 7.
Fig. 4.








W
Fig. 9.
Fig. 6.
Fig. 5.
Fig. 4.



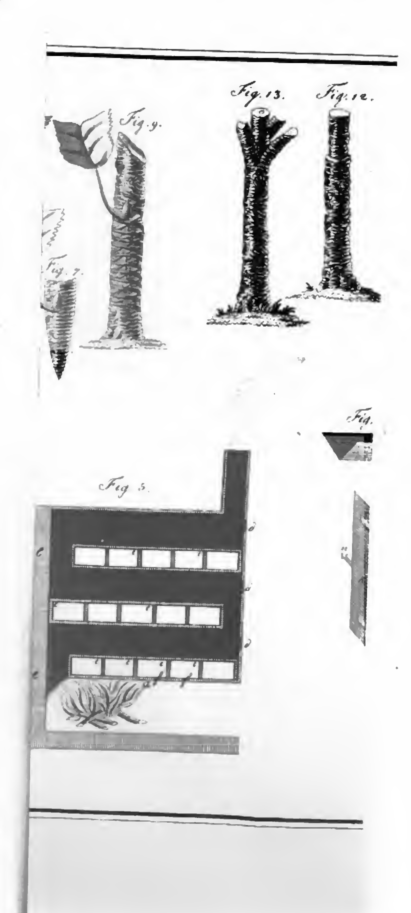

Fig. 13.
Fig. 12.
Fig. 9.
Fig. 7.
Fig.
Fig. 5.



Fig. 7.

Fig. 5.

.8.

Fig. 6.

18.

F







